

報道機関各位

2012年8月23日  
株式会社阪急阪神ホテルズ  
宝塚ホテル  
NO-12-0823

宝塚ホテルで満喫する 北海道と旬の味覚！

## バイキングレストラン「ザ・ガーデン」にて『北海道フェア』開催

2012年9月1日（土）～11月30日（金）

宝塚ホテル（兵庫県宝塚市梅野町 1-46 総支配人：甲田俊之）では、2012年9月1日（土）より11月30日（金）まで、バイキングレストラン「ザ・ガーデン」にて、「北海道と旬を味わう！」をテーマとした『北海道フェア』を開催いたします。

今回のフェアの目玉は、シェフが目の前で作りたてをご提供する「シェフズコーナー」。特に特製の甘辛いタレとともに鉄鍋で焼いたジンギスカンに、塩で作った生地をかぶせ蒸し焼きにした「塩生地包焼ジンギスカン」は見逃せません。そのほか、北海道の食材をご堪能いただけるメニューを宝塚ホテル風にアレンジし、約30種類以上のお料理をご提供いたします。

# ≪「北海道と旬を味わう！北海道フェア」の詳細≫

■ 実施期間：2012年9月1日（土）～11月30日（金）

■ 店 舗：バイキングレストラン「ザ・ガーデン」

■ 「料金」及び「時間」 ※いずれも税込

- ランチ 11:00～15:00
  - ◇ 平日：大人2,500円・土日祝：3,200円
- ディナー 17:00～21:00
  - ◇ 平日：大人3,000円・土日祝：3,800円

## ■ 主なメニュー

- ①塩生地包焼ジンギスカン
- ②北海道リーキとベーコンのパンプティング
- ③いくらと蟹の海鮮チラシ寿司（お一人様一つ）
- ④道産素材のセイロ蒸し クリーミーチーズソースで
- ⑤北海道豚のローストブルーベリーソース
- ⑥あつあつ味噌ラーメン
- ⑦かぼちゃのビッグモンブラン（タイムサービス）

※上記のほか、約30品以上のお料理をお楽しみいただけます



生地を開けた時の香ばしさ  
とお肉のふんわりとした食感  
がお楽しみいただける  
「塩生地包焼ジンギスカン」



「北海道豚のロースト  
ブルーベリーソース」



「かぼちゃのビッグ  
モンブラン」  
（タイムサービス）  
※イメージ

この件についてのお問い合わせは

宝塚ホテル 広報担当： さかきばら み ほ 榊原美歩 ・ あのみやうへい 斧村晃平

0797-85-2606（直通） FAX0797-87-9834

e-mail: [m-sakakibara@hankyu-hanshin-hotels.com](mailto:m-sakakibara@hankyu-hanshin-hotels.com) <http://www.takarazuka-hotels.com>