

# 宝塚ホテル

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（お一人様お一つ）
- 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かぼちゃのビックモンブラン（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 : 榎原美歩・斧村晃平

0797-85-2606（直通） FAX 0797-87-9834

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