

報道機関各位

2013年1月25日
株式会社阪急阪神ホテルズ
宝塚ホテル
NO-2013-0125

宝塚ホテルで冬の味覚の王様、ズワイ蟹をおトクに贅沢に食べ尽くし！

『蟹食べ放題バイキング』開催

バイキングレストラン「ザ・ガーデン」にて、2013年2月1日（金）～2月28日（木）

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、2013年2月1日（金）より2月28日（木）まで、バイキングレストラン「ザ・ガーデン」にて、毎年ご好評いただいております冬の味覚の王様ズワイ蟹を心ゆくまでご堪能いただける『蟹食べ放題バイキング』を開催いたします。

ズワイ蟹本来のおいしさをシンプルに味わえる「ボイルズワイ蟹」をはじめ、蟹の魅力を最大限に引き出した「蟹ちらし寿司」や「蟹入りとろけるクリームグラタン」など和洋多彩なメニューをご提供いたします。

さらに当ホテルの人気企画、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」では、海の幸をふんだんに盛り込んだ「海の幸のココット煮」やお客様の目の前で切り分ける「ローストビーフ」などをご用意。そのほか宝塚ホテル伝統の「ビーフカレー」など定番メニューを含む約30品以上のお料理をお楽しみいただけます。

《冬の味覚の王様、ズワイ蟹を食べ尽くし！「蟹食べ放題バイキング」詳細》

- 実施期間：2013年2月1日（金）～2月28日（木）
- 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

平日：11：00～15：00 大人2,700円
土日祝：11：00～12：30／12：45～14：15 大人3,400円
14：30～16：00 大人2,700円

➤ ディナー

平日：17：00～21：00 大人3,200円
土日祝：17：00～18：45／19：15～21：00 大人3,800円

■ 主なメニュー

- | | |
|--------------------|--------------|
| ➤ ①ボイルズワイ蟹 | ➤ ⑤ローストビーフ |
| ➤ ②蟹ちらし寿司（お一人様一皿） | ➤ ⑥海の幸のココット煮 |
| ➤ ③蟹と海老のマヨネーズソース | ➤ ⑦すき焼き（ランチ） |
| ➤ ④蟹入りとろけるクリームグラタン | ➤ ⑧蟹すき（ディナー） |

※上記を含む、約30品以上のお料理をご用意しております



たっぷりの蟹と海老を相性の良いマヨネーズソースで「蟹と海老のマヨネーズソース」



濃厚な甘みをシンプルに味わえる「ボイルズワイ蟹」



熱々をお楽しみいただける「海の幸のココット煮」

この件についてのお問い合わせは

宝塚ホテル 広報担当： 榊原美歩（さかきばら みほ） ・ 斧村晃平（のむら こうへい）

0797-85-2606（直通） FAX0797-87-9834

e-mail: m-sakakibara@hankyu-hanshin-hotels.com <http://www.takarazuka-hotels.com>