

報道機関各位

2010年8月17日
株式会社阪急阪神ホテルズ
宝塚ホテル
NO-10-0817

宝塚ホテル とびきり美味しい！ 北海道を味わおう！食べ尽くそう！フェアを開催

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、2010年9月1日より11月30日までバイキングレストラン「ザ・ガーデン」にて北海道フェアを開催いたします。

北海道を味わう！食べ尽くす！をテーマとしたフェアでは、北海道の素材の旨みを堪能できるメニューや、名物料理を提供いたします。北海の幸では、「いくらとタラバ蟹のちらし寿司」「北海道産水ダコカルパッチョ」 鮭キムチを使った「北海鍋」。道産の恵を味わえる、「インカのめざめとスイートコーンセイロ蒸し」「北海道マスカルポーネと生ハム」などをご用意、また名物メニューとして「十勝のジンギスカン」「函館産真イカの月替わりソテー」「秋鮭のちゃんちゃん焼」、伝説の極上ベーコン「農家のベーコン」を使ったパスタは、キャベツと共にシンプルなオイルソースで仕上げました。その他北海道素材をトッピングした「熱々北海道ピッツア」など30品以上のメニューをご提供いたします。土・日曜・祝日には話題の北海道特産品「じゃが豚」を用い、シェフ特製のスープ仕立てでお楽しみいただけます。

北海道を味わおう！食べ尽くそうフェアの詳細は以下のとおりです。

- 実施期間：2010年9月1日（水）～11月30日（火）
- 実施店舗：バイキングレストラン ザ・ガーデン
- 料金と時間

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いくらとタラバ蟹のちらし寿司（ランチタイム）
- ②水タコのカルパッチョ
- ③インカのめざめとスイートコーンのせいろ蒸し
- ④タラバ蟹ときのこの茶碗蒸し（ディナータイム）
- ⑤農家のベーコンとキャベツのパスタ お好みで3種のソース
- ⑥北海道ピッツア（トッピングは月替わり）
- ⑦雲丹うに土鍋ご飯（10月メニュー）
- ⑧じゃが豚 シェフ特製スープ煮こみ（土日祝メニュー）

ほか30品以上のお料理をお楽しみいただけます。

この件についてのお問い合わせは



宝塚ホテル 広報担当： たかだ やすひこ 高田康彦 ・ さかきばら みほ 榊原美歩 0797-85-2606(直通) FAX0797-87-9834
E-mail: m-sakakibara@hankyu-hanshin-hotels.com <http://takarazuka-hotel.com>