

2012年2月22日

報道機関各位

株式会社 阪急阪神ホテルズ
宝塚ホテル
NO-12-0222

宝塚ホテル流！関西の味巡り 京阪神味グルメフェア

- 関西の名物を使ったタカホオリジナルグルメフェアの開催 -

宝塚ホテル（兵庫県宝塚市梅野町 1-46 総支配人：甲田俊之）バイキングレストラン「ザ・ガーデン」では2012年3月1日（木）～4月30日（月）の間、関西、京阪神の名物料理や素材をテーマにしたメニューを提供いたします。

今年で創業78年を迎える地元宝塚の銘菓、つるや本舗の「づか乙女」を使った初のコラボレーションメニューとして「づか乙女サンド」を提供いたします。きび、よもぎの2種類の味がある「づか乙女」は、わらび餅に似たやわふわとした食感が特徴で、もちもちのスライパンに、づか乙女と、ツナポテトサラダ、ズワイ蟹等をのせたオープンサンドにいたしました。食べ進めるうちに、ほんのりとした上品な甘さと、やわふわ感が味わえる新しい食感です。大阪で有名なたこ焼きを使って「たこせんべい」「玉子に巻かれたぺちや焼き風」「じゃんぼたこ焼き」の3種類をお楽しみいただけます。また、NHK朝のドラマ小説で舞台となっている泉州岸和田で、親しまれている「かしみん」をつかったジャンボピザを考案いたしました。京都の食材として聖護院蕪を使い、真イカと千枚漬けのサラダ仕立てといたしました。その他にも牛スジの山芋焼き、カレイの抹茶風味焼き、自家製ロースハム西京味噌風味焼きのほか、土日祝日には明石名物蛸飯を提供いたします。

関西名物の味を大事にしつつ、タカホアレンジメニューをお楽しみいただけます。

関西の味巡り ～タカホ流京阪神グルメフェア～の詳細は下記のとおりです。

■実施店舗：バイキングレストラン「ザ・ガーデン」

■実施期間：2012年3月1日（木）～4月30日（月）

■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

(消費税込)

■主なメニュー

- ①宝塚名物づか乙女サンド ②大阪名物ジャンボとん平焼き
③たこせんのたこ焼きサンド④海老と筍の奈良漬味噌グラタン
⑤京都聖護院蕪の千枚漬と真イカのサラダ仕立て
⑥じゃんぼ大阪たこ焼き⑦たこ焼きぺちや焼き風 中身
⑧韓国風タカホトストウ⑨湯葉の京風あんかけうどん
⑩岸和田名物かしみんピザ⑪たこ焼きぺちや焼き風 完成分
⑫近江名物赤こんにやく入り肉じゃが

※「タカホ」とはお客様がブログ等で宝塚ホテルの愛称として呼んでいただいている名前です。



このリリースに関するお問い合わせは

宝塚ホテル 広報担当：小田麻衣子 榎原美歩

TEL0797-85-2606(直通) FAX0797-87-9834

メールアドレス m-oda@hankyu-hanshin-hotels.com

<http://www.takarazuka-hotel.com> ※画像データをお渡しできますので、お気軽にお申し付けください。