

## 都ホテル 尼崎 開業 30 周年記念 肉料理のbuffet「ミートフェスティバル」を開催

都ホテル 尼崎（所在地：兵庫県尼崎市昭和通2丁目7番1号）は、2023年11月に開業30周年を迎えることを記念して2023年8月2日（水）から9月30日（土）までの期間、レストラン アゼリアにて「ミートフェスティバル」を開催します。

ビーフ・ポーク・チキン・ラムなど様々な肉の食材を、ローストビーフ、スペアリブ、ビーフカツレツ、ジンギスカン仕立てのラムステーキなど多彩なメニューにてご賞味いただけます。

夏の暑さを吹き飛ばすパワフルでエネルギッシュな肉料理のbuffetをぜひこの機会にお楽しみください。詳細は別紙をご覧ください。



< 本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先 >

都ホテル 尼崎 マーケティング&セールス部

〒660-0881 兵庫県尼崎市昭和通 2-7-1

TEL：06-6488-4777 FAX：06-6488-0711

■実施概要■

ミートフェスティバル

【開催日時】 2023年8月2日（水）～9月30日（土）  
ランチ 11：30～14：30  
ディナー17：30～21：30（L.O.20：30）

【実施店舗】 レストラン アゼリア

【料 金】 平日ランチ  
大人3,500円 / 小学生2,400円 / 幼児1,000円  
ディナー&土日祝ランチ  
大人4,700円 / 小学生3,000円 / 幼児1,200円  
※幼児：4歳以上

【メニュー例】 ローストビーフ / チキンカツのオープンサンド  
生ハムとフルーツ、野菜の赤ワインマリネ  
牛もも肉のグリル 冷製フランとともに  
スペアリブ甜面醬ソース / 焼き肉ピラフ  
合鴨スモークと鱧、野菜の梅オイル和え  
黒豆焙じ茶と昆布でマリネした豚肉のハム仕立て 他  
平日ランチ限定メニュー  
ビーフカツレツの鉄板焼き  
ディナー&土日祝ランチ限定メニュー  
ミート寿司（牛・豚・鶏・合鴨） / 生ハム  
牛肉のラグーと海老チリのパリジャンシート包み  
マーガオ香る牛しゃぶと野菜のメランジェ  
低温調理したラム肉のステーキ ジンギスカン仕立て



ローストビーフ



生ハムとフルーツ、野菜の赤ワインマリネ



黒豆焙じ茶と昆布でマリネした豚肉のハム仕立て



ミート寿司

【ご予約・お問い合わせ】

1F レストラン アゼリア TEL 06-6488-4963

WEB予約 <https://www.tablecheck.com/shops/azalea-miyakohotel/reserve>

店舗URL <https://www.miyakohotels.ne.jp/amagasaki/restaurant/azalea/>

※写真はすべてイメージです。

※表記料金には消費税とサービス料が含まれています。

※食材の入荷状況などにより、メニュー内容を変更する場合があります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し出ください。

※営業日および営業時間を変更する場合がございます。詳しくはホームページをご確認ください。

【都ホテル 尼崎】

公式HP <https://www.miyakohotels.ne.jp/amagasaki/>

公式Instagram <https://www.instagram.com/miyakohotelamagasaki/>

公式 Facebook <https://www.facebook.com/miyakohotel.amagasaki/>

以上