

都ホテル 尼崎

特別な日を彩る「クリスマス限定メニュー」を販売 大切な人と思い出に残るひとときを

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12月22日（金）から12月25日（月）までの4日間、レストランにてクリスマス限定メニューを販売します。

「レストラン アゼリア」では、ローストチキンやビーフシチュー、ディナー限定で、金目鯛とムール貝のカルトッチョにミートローフなど、華やかなメニューをお好きなだけお召し上がりいただける“クリスマスbuffet”を開催。人気のローストビーフとズワイ蟹もご用意します。

「鉄板焼 貴布祢」では、ふかひれ入りのテールスープ、オマール海老、黒毛和牛など贅沢な食材を取り入れたクリスマスコースをご用意します。

華やかな聖夜を彩るクリスマスメニューで大切な人やご家族と笑顔あふれるひとときをお過ごしください。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

【実施期間】 2023年12月22日（金）～12月25日（月）

1階 「レストラン アゼリア」

○クリスマスbuffet2023

【提供時間】 ランチ 11：30～14：30
ディナー17：30～21：30（L.O.20：30）

【料 金】 ランチ〈90分制〉
大人7,500円 / 小学生3,800円 / 幼児1,500円
ディナー〈90分制〉
大人8,500円 / 小学生4,500円 / 幼児2,500円
※幼児：4歳以上

【メニュー】 ローストビーフ / ローストチキン / ボイルズワイ蟹
スモークチキン ビーツの彩りポテトサラダ添え / ビーフシチュー
キハダマグロとレッド野菜のメランジェ / ポークとプルーンのパイ包み
ズワイ蟹とマンゴーのロワイヤル / コールミートのコーンアミューズ（ディナー限定）
ミートローフ（ディナー限定） / 金目鯛とムール貝のカルトッチョ（ディナー限定）
オニオングラタンスープ風 / デザート各種 ほか

【ご予約・お問い合わせ】

1F レストラン アゼリア 直通 TEL06-6488-4963
営業時間 11：30～14：30 / 17：30～21：30（L.O.20：30）



クリスマスbuffet

22階 「鉄板焼 貴布祢」

○クリスマスコース

【提供時間】 17：30～21：30（L.O.20：30）

【料 金】 22,000円

【メニュー】 グラススパークリングワイン付き
前菜盛り合わせ
ふかひれ入りテールスープのパイ包み
オマール海老の鉄板焼き 2色ソース
A5黒毛和牛フィレ80g
ブッシュ・ド・ノエル ほか

【ご予約・お問い合わせ】

22F 鉄板焼 貴布祢 直通 TEL06-6488-4968
営業時間 11：30～14：30 / 17：30～21：30（L.O.20：30）



クリスマスコース

※写真はすべてイメージです。

※表示料金には消費税およびサービス料（10%）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。

【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