

都ホテル 尼崎 イタリアの美食をbuffetで楽しむ 「春のイタリアフェア」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、2024年4月1日（月）から5月31日（金）までの期間、レストラン アゼリアにて「春のイタリアフェア」を開催します。

マルゲリータやアマトリチャーナなどの定番料理からナポリ風のアクアパッツアに桜海老とベーコンのフリッタータなど、シェフのアイデアが光る多彩な料理を取り揃えました。さらにシェフサービスのローストビーフ、生ハムなどのコールミートやチーズ、ティラミスやパンナコッタなどのドルチェもbuffet形式でお好きなだけご賞味いただけます。

春を彩るイタリアの美食を、ご家族やお友達と心ゆくまでお楽しみください。

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■

春のイタリアフェア

【開催日時】 2024年4月1日（月）～5月31日（金）
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 / 牛もも肉のコンフィ赤ワイン風味
白身魚のアクアパッツア ナポリ風
生ハムとフルーツ、野菜のカプレーゼ
カレイのサオール ヴェネツィア風 / ラザニア
ブカティーニ アマトリチャーナ / ライスコロッセ
桜海老とベーコンのフリッタータ
かつおのカルパッチョ リゾーニと野菜のマリネ添え
シチリア風 いわしのベッカフィーコ / ティラミス 他
平日ランチ限定メニュー
マルゲリータ
ディナー&土日祝ランチ限定メニュー
コールミートとチーズのアソート
カルトッチョ



白身魚のアクアパッツア ナポリ風



生ハムとフルーツ、野菜のカプレーゼ



コールミートとチーズのアソート



ティラミス

【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