

## 都ホテル 尼崎

### 豊富な山海の美味や郷土料理をbuffetで楽しむ 「四国うまいものフェア」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6月1日（土）から7月30日（火）までの期間、レストラン アゼリアにて「四国うまいものフェア」を開催します。

四万十ポーク、阿波尾鶏、讃岐うどんなどバリエーション豊かな四国4県の食材を使ったシェフ自慢のメニューが勢揃いします。カツオのタタキや今治風の焼き鳥、じゃこカツなどの郷土料理もご用意します。

さらに、ディナー&土日祝ランチでは、トンゴロイワシの鱗揚げをご用意、オプションメニューとして、鯛めしもご賞味いただけます。

四国グルメの魅力がたくさん詰まったbuffetを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■

## 四国うまいものフェア

【開催日時】 2024年6月1日（土）～7月30日（火）  
 ランチ 11：30～14：30  
 ディナー17：30～21：30（L.O.20：30）

【実施店舗】 1F 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】 すだちうどん / 四万十ポークのハム仕立て / 今治風焼き鳥  
 鳴門わかめとイカソーメンの冷製フラン / シーフードのエスカベッシュポルチーニの香り  
 ポンジュース風味のアクアパッツア / 鳴門金時とベーコンのナッツパン粉焼き  
 じゃこカツ / カツオのタタキ / 牛肉のコンフィと豆腐のポン酢漬け カルパッチョ 他  
ディナー & 土日祝ランチ限定メニュー  
 トンゴロイワシの鱗揚げ / 伊予いも豚の土佐煮 トリュフ風味  
オプションメニュー  
 鯛めし プラス ¥800



四国うまいものフェア プuffeイメージ



すだちうどん



四万十ポークのハム仕立て



鳴門金時とベーコンのナッツパン粉焼き



ポンジュース風味のアクアパッツア

## 【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