

都ホテル 尼崎 多彩な肉料理を楽しむ！夏の「ミートフェア」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8月1日（木）から9月30日（月）までの期間、レストラン3店舗にて「ミートフェア」を開催します。

ビーフ・ポーク・チキン・ラムなど様々な肉を使い、各レストランのシェフが創意工夫を凝らした肉料理をご用意します。

レストラン「アゼリア」では、ローストビーフやラムのプロシュット、低温調理したポークなどバラエティーに富んだメニューを取り揃えたブッフェを、中国料理「四川」では北京ダックや国産牛のブラックペッパーソースなど全6品をご賞味いただけるコースを、鉄板焼「貴布祢」では、メインに黒毛和牛フィレをロッシーニ風楽しめる贅沢なコースをご用意します。

暑い夏を美味しく乗り切る「ミートフェア」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。



アゼリア ミートフェア ブッフェイメージ

<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

■「ミートフェア」実施概要■

【開催期間】2024年8月1日（木）～9月30日（月）

地下1階 中国料理「四川」

【提供時間】11:30～14:30 / 17:30～21:30（L.O.20:30）

【メニュー】天空コース ￥13,000

前菜 / ふかひれ姿の上海蟹味噌煮込み
北京ダックのクレープ包み
国産牛フィレ ブラックペッパーソース
冷し担々麺 / デザート

【ご予約・お問い合わせ】TEL.06-6488-4970



中国料理「四川」 天空コース

1階 レストラン「アゼリア」

【提供時間】11:30～14:30 / 17:30～21:30（L.O.20:30）

【メニュー】ミートフェア

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

ローストビーフ / ラムのブロシエット
牛コンフィと野菜のタルタル仕立て
低温調理したポーク、アボカド、ナッツのメランジェ / ビーフピラフ
生ハムとスモークサーモン、サングリア風味のテリーヌ / オムレツ ラグーソース ほか

【ご予約・お問い合わせ】TEL.06-6488-4963



レストラン「アゼリア」 ミートフェア

22階 鉄板焼「貴布祢」

【提供時間】11:30～14:30 / 17:30～21:30（L.O.20:30）

【メニュー】芙蓉コース ￥21,000

鴨ロースの生ハム / 牛肉赤ワイン煮込み
ふかひれ入りテールスープ
鯛のカルパッチョ風サラダ仕立て
黒毛和牛フィレ ロッシーニ風
牛しぐれ煮のオムガーリックライス ほか

【ご予約・お問い合わせ】TEL.06-6488-4968



鉄板焼「貴布祢」 芙蓉コース

※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