

都ホテル 尼崎

旬の秋グルメを贅沢に楽しむ NEWスタイルの「オーダー＆ハーフブッフェ」

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10月1日（火）より、レストランアゼリアにてNEWスタイルのブッフェ「オーダー＆ハーフブッフェ」の提供を開始します。

2024年10月1日（火）から11月30日（土）までの期間は、「秋のグルメ オーダー＆ハーフブッフェ」を開催し、人気のローストビーフや牛肉と栗の赤ワイン煮、鱧のベニエ松茸香るエスプーマなど、旬の食材を使い、一皿一皿がコースの主役を張れるメニューを平日ランチは20種、ディナー＆土日祝ランチは25種、テーブルオーダー制で好きなだけご賞味いただけます。

さらに、季節限定の彩り豊かなオードブルやサラダ、デザートは、ブッフェボードにてご用意します。秋の味覚を手軽に楽しめるNEWスタイルのオーダー＆ハーフブッフェを心ゆくまでご堪能ください。詳細は別紙をご覧ください。



秋のグルメ オーダー＆ハーフブッフェイメージ

<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

■実施概要■

秋のグルメ オーダー&ハーフブッフェ

【開催日時】 2024年10月1日（火）～11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】 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】 栗と牛肉の赤ワイン煮込み / ポークと野菜のグリエ トマトのピューレソース
 ベーコンときのこと、南瓜のグラタン / ラム肉とりんごの香草パン粉焼き / ポトフ
 ローストポーク ハニーマスタードソース / 小海老とブロッコリーのビスク風パスタ
 秋刀魚のフリット 柿とプチトマトのソース / 秋鮭の香草バター包み焼き
 鰯と大根ポルチーニソース / スペニッシュオムレツ / めんたいマヨピザ 他

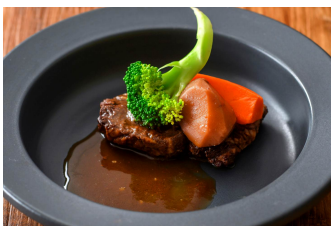
ディナー & 土日祝ランチ限定メニュー

ローストビーフ / 白身魚のポワレ / 牛肉のポシェ アヒージョ風

鱧のベニエ 松茸香るエスプーマ / 栗とポルチーニ茸のリゾット



10月は一部のメニューを
 ハロウィーンのイメージでデコレーションします。



牛肉と栗の赤ワイン煮



鱧のベニエ松茸香るエスプーマ

ポークと野菜のグリエ
トマトのピューレソース秋刀魚のフリット
柿とプチトマトのソース

【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