

## 都ホテル 尼崎

### 新しいカタチの和食ランチが登場 四季のご馳走をオーダー制でお好きなだけ楽しめる贅沢御膳

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）の「日本料理つのに」は、2024年10月1日（火）より、オーダーbuffet和食ランチという新しいカタチでリスタートします。

本格日本料理店として尼崎エリアでは、初のオーダーbuffet形式となります。

今回提供する新しいカタチのランチは「尼の四季御膳」と題して、テーブルオーダー制で、メイン15種類を自由にお選びいただけます。

和風バルサミコソースで味わう神戸ポークやサーモンの塩麹焼き、いちじくと野菜の天ぷらなど、丁寧に仕上げた季節感あふれる本格的な日本料理をお好きなだけご賞味いただけます。

ご家族やお友達と色々な料理を注文してシェアしていただくのもおすすめです。

好きなお料理を選んで自分好みのランチを楽しめる新しいカタチの和食御膳と心のこもったおもてなしで、和やかに贅沢な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。



尼の四季御膳

< 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■

**尼の四季御膳**

【販売開始日】 2024年10月1日（火）  
ランチ 11：30～14：30  
定休日 水・木曜日 ※10月2日・3日は営業

【販売店舗】 21F 日本料理 つのくに

【料 金】 3,500円

【メニュー例】 小鉢2種 / お造り1種

メイン15種類（オーダーブッフェ式）

神戸ポークの和風バルサミソース / サーモンの塩麹焼き / 鶏のチャップ煮  
芋たこなんきん / 鯛とめばちまぐろの南蛮漬け / 鶏のからあげ / うなぎ蒲焼き  
海老天ぷら / いちじくと野菜の天ぷら / 牛肉しぐれ煮温玉添え / 豚の角煮  
出汁巻きたまご / 豆腐とぱりじゃがのサラダ / 茄子の海老そぼろ煮 / 銀鱈味噌焼き  
白ご飯 香の物 赤出汁  
水菓子



尼の四季御膳

日本料理 つのくに 料理長

山本兼司プロフィール

大阪府出身。奈良・京都などの老舗旅館にて経験を積み  
2013年 奈良 万葉若草の宿 三笠の副料理長、  
2022年 都シティ 大阪天王寺の宴会和食料理長を経て  
2024年7月 都ホテル 尼崎 日本料理 つのくに料理長に就任。



【ご予約・お問い合わせ】

21F 日本料理 つのくに TEL 06-6488-4965

WEB予約 <https://www.tablecheck.com/shops/tsunokuni-miyakohotel/reserve>

店舗URL <https://www.miyakohotels.ne.jp/amagasaki/restaurant/tsunokuni/>



※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