

都ホテル 尼崎 開業 30 周年記念 美食の国のグルメを満喫「地中海buffet」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、2023年11月に開業30周年を迎えることを記念して、2023年6月1日（木）から7月31日（月）までの期間、レストラン アゼリアにて「地中海buffet」を開催します。

日頃の感謝を込めて、生ハムやパエリア、アクアパッツァにカプレーゼ、モロッコ風ミートボールやクスクスのサラダ、デザートでは、チュロスやティラミス、シチリア産レモンのゼリーなど充実の多彩なbuffetをご用意します。

イタリア、スペイン、ギリシャ、モロッコといった地中海周辺各国の香り漂う料理の数々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。



< 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■

地中海buffet

【開催日時】 2023年6月1日（木）～7月31日（月）
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 / パエリア
アクアパッツァ（6月） / 魚介のカルトッチョ（7月）
キウイのカプレーゼ（6月） / 桃のカプレーゼ（7月）
モロッコ風ミートボール / 干し鱈のグラタン
クスクスとシーフードのモロッカン風サラダ
ポカティージョ（6月） / ブルスケットタ（7月）
ポルチーニ香る茸とベーコンのピザ（6月）
マルゲリータ（7月） / タラモ風サラダ
ティラミス / シチリア産レモンのゼリー 他
ディナー&土日祝ランチ限定メニュー
生ハム
ムール貝とあさり、オリーブの白ワイン蒸し
牛フィレ肉のコンフィ カルパッチョ仕立て



パエリア



クスクスとシーフードの
モロッカン風サラダ



牛フィレ肉のコンフィ
カルパッチョ仕立て



シチリア産レモンのゼリー
ブラッドオレンジのゼリー

【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