

都ホテル 尼崎 開業 30 周年記念 「ズワイ蟹」を楽しめるbuffetを11月より開催

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1日（水）から11月30日（木）までの期間に、レストラン アゼリアにて開業30周年記念「ズワイ蟹食べ放題buffet」を開催します。

日頃のご愛顧に感謝の気持ちを込めて、人気の「ズワイ蟹」をはじめ、ローストビーフや神戸ポークのハム仕立てなど、季節の食材を使ったバラエティー豊かなbuffetをご用意します。

魅力いっぱいの「ズワイ蟹食べ放題buffet」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■

ズワイ蟹食べ放題buffet

【開催日時】 2023年11月1日（水）～11月30日（木）

ランチ 11：30～14：30（土日祝のみ）

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】 土日祝ランチ&ディナー<90分制>

大人7,500円 / 小学生3,800円 / 幼児1,200円

※幼児：4歳以上

※平日ランチは蟹の提供はございません。

【メニュー例】 ボイルズワイ蟹 / ローストビーフ

神戸ポークのハム仕立て 銀杏と根菜のラタトゥイユを

ソースに見立てて / 秋鮭のムニエル 蕪のソース

秋刀魚のコンフィ 小松菜と柿の白和えを添えて

穴子と栗のスクランブルエッグドリア

しろなと芝海老のボンゴレビアンコ

からふとししゃもと茸のエスカベッシュ ポルチーニの香り

メカジキと茄子、柚子山椒を効かせた麻婆ソース

神戸ポークと淡路島産玉ねぎ、黒大豆味噌マヨピザ ほか



ボイルズワイ蟹



ローストビーフ



神戸ポークのハム仕立て 銀杏と根菜のラタトゥイユをソースに見立てて



しろなと芝海老のボンゴレビアンコ

【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/>

※表記料金には消費税とサービス料が含まれています。

※写真はすべてイメージです。

※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