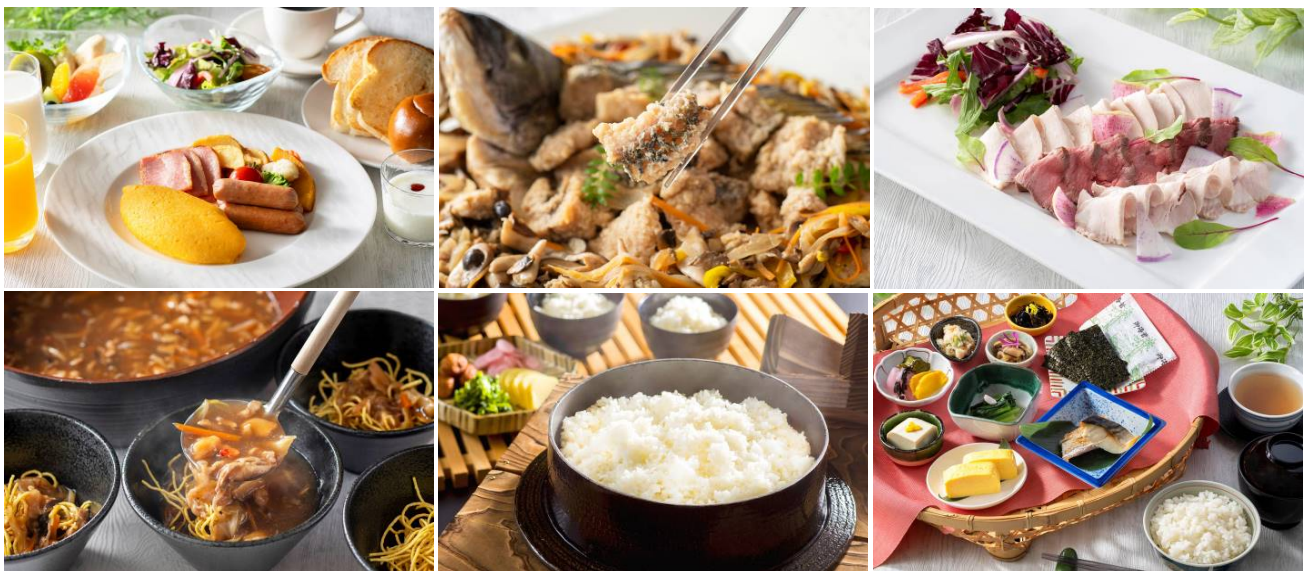


都ホテル 尼崎 兵庫の食材を取り入れた「朝食buffet」 2023年11月1日（水）リニューアル

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）よりレストラン アゼリアにて提供している「朝食buffet」をリニューアルします。

兵庫県三田市産のコシヒカリの白米にはじまり、兵庫県産の黒豆焙じ茶で作った茶粥、日替わりでご用意する播州百日どりのハム仕立てや神戸ポークのハム仕立て、尼崎のご当地グルメである尼崎あんかけチャンポン、さらにNPO法人武庫川ECO-LABOのご協力のもと、フィッシュシェアリングでいただいた尼崎沖で獲れたお魚のエスカベッシュなど、地元兵庫県の食材を取り入れた料理を提供します。フィッシュシェアリングとは、尼崎の海で釣れた魚を釣り人からいただき、市内の子ども食堂や主旨に賛同したレストラン等に魚を渡し、海の資源をむだにせず、新鮮でおいしい尼崎の魚を食べていただく取組みです。

明るく開放的なレストランで兵庫県の味覚をお楽しみいただき、元気に1日をスタートしていただけます。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■

【販売開始日】2023年11月1日（水）～

【実施店舗】レストラン アゼリア

【営業時間】7：00～10：00（L.O.9：30）

【料 金】2,660円

【メニュー例】

朝食ブッフェ

兵庫県三田市産コシヒカリ / 兵庫県産黒豆焙じ茶の茶粥 / 兵庫県産黒大豆味噌の味噌汁

淡路島産玉ネギ入り食パン / 尼崎あんかけチャンポン / 姫路風おでん

播州百日どりのハム仕立て・神戸ポークのハム仕立て・ローストビーフ（日替わり）

兵庫県産野菜のお浸し / 尼崎沖で獲れたお魚のエスカベッシュ / 手作り豆腐

出し巻き / オムレツまたはスクランブルエッグ / 焼き魚 / ベーコン / ウインナー

サラダ各種 / フルーツ各種 / スムージー / シリアル / パンケーキ / ドリンク各種 ほか



兵庫県産黒豆焙じ茶の茶粥



兵庫県産野菜のお浸し



兵庫県産黒大豆味噌の味噌汁



尼崎沖で獲れたお魚のエスカベッシュ



姫路風おでん



手作り豆腐（ひろたのぼんず・淡路島の藻塩でご賞味ください）

【ご予約・お問い合わせ】

1F レストラン アゼリア 直通 TEL 06-6488-4963

店舗URL <https://www.miyakohotels.ne.jp/amagasaki/restaurant/azalea/>宿泊URL <https://www.miyakohotels.ne.jp/amagasaki/stay/>

※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。

【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