

都ホテル 尼崎

冬の味覚を満喫できる「ズワイ蟹食べ放題buffet」 ご好評につき開催期間を延長

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、現在開催中の「ズワイ蟹食べ放題buffet」を2024年1月31日（水）まで期間を延長して開催します。

好評の「ズワイ蟹」とともに、シェフが目の前でカットサービスする「ローストビーフ」や、寒い季節には心も体もあたたまる牛・豚・鶏肉を使った「ミート鍋」などバラエティー豊かなメニューをご用意します。

冬のごちそう「ズワイ蟹」を満喫いただける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

【延長期間】 2023年12月1日（金）～2024年1月31日（水）

ランチ 11：30～14：30（土日祝のみ）

ディナー17：30～21：30（L.O.20：30）

※クリスマス・正月期間除く

【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

冷製ブリ大根 トリュフの香り

あんこうとクラゲ、もずくのエスカベッシュ

ポークのハム仕立て 紅茶風味のキャロットラペを添えて

スモークサーモンとファルファッレ チーズのオイル漬け

マリネ / 鱈のベルシャード焼き 柑橘風味

ロールキャベツとラムのフリカッセ / ミートドリア

真フグと野菜のヴァプール 黒豆焙じ茶粥をソースに

見立てて / ズワイ蟹のスパニッシュオムレツ

白ワインチーズソース / ミート鍋 / サラダバー

デザート / フルーツ / ソフトドリンク 他



ボイルズワイ蟹



ローストビーフ



ズワイ蟹のスパニッシュオムレツ
白ワインチーズソース



ミート鍋

【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