
都ホテル 尼崎
華やかなホリデーシーズンを彩る
NEWスタイルの「クリスマス オーダー&ハーフブッフェ」

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、2024年12月21日（土）から12月25日（水）までの期間、レストラン アゼリアにて「クリスマス オーダー&ハーフブッフェ」を開催します。

クリスマス限定メニューのローストチキンや神戸ポークとプルーンのパイ包み焼き、合鴨のロースト ベリーの赤ワインブレゼ添えなど、シェフが創意工夫を凝らしたお料理の数々をテーブルオーダー制でお好きなだけご賞味いただけます。

さらにブッフェボードでは、海老とチキンのガランティース、ズワイ蟹のキッシュなど季節限定の魅力あふれるオードブルに、クリスマスらしいデザートをお楽しみいただけます。

華やかな聖夜を彩るクリスマスメニューで大切な人やご家族と笑顔あふれる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。



クリスマス オーダー&ハーフブッフェイメージ

<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■

クリスマス オーダー&ハーフブッフェ

【開催日時】 2024年12月21日（土）～12月25日（水）

ランチ 11：30～14：30

ディナー17：30～21：30（L.O.20：30）

【実施店舗】 1F レストラン アゼリア

【料 金】 ランチ <90分制>

大人4,700円 / 小学生3,000円 / 幼児1,200円

ディナー<90分制>

大人6,000円 / 小学生3,500円 / 幼児1,500円

※幼児：4歳以上

【メニュー例】

神戸ポークとプルーンのパイ包み / 合鴨のロースト ベリーの赤ワインブレゼ添え

ローストチキン / ズワイ蟹の鉄板焼き / ミートローフデミグラスソース

サーモンの軽い煮込み フリカッセ風 / 金目鯛のポワレ 柑橘ソース

牛ロースのグリエ / あんこうとムール貝のナージュ仕立て / 鰯のデュクセル焼き

播州百日どりのコンフィ みかんとセロリのクリーム煮 / ポークのエスカベッシュ

海老とチキンのガランティーヌ / ズワイ蟹とほうれん草のキッシュ / 他

ディナー限定メニュー

ローストビーフ / ビーフパテ、クリームチーズとドライフルーツのテリーヌ



神戸ポークとプルーンのパイ包み



ズワイ蟹とほうれん草のキッシュ

合鴨のロースト
ベリーの赤ワインブレゼ添え

牛ロースのグリエ



金目鯛のポワレ 柑橘ソース

【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。

【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