

2016年9月16日

各位

三田ホテルマネジメント株式会社

早期申し込みがお得 「三田春帆楼」料理長監修の“和三段おせち(本からすみ付)” など3種のおせちを予約受付開始

「三田ホテル」(所在地:兵庫県三田(さんだ)市、総支配人:もく ひろいち李 浩市)は、2016年9月1日(木)から三田ホテル内の日本料理店「三田春帆楼」の料理長新徳 しんとく ひろみ 洋己(下関春帆楼本店*の前総料理長)が監修した「三田春帆楼 和三段おせち(本からすみ付)」など3種類のおせちの予約受付を開始しましたのでお知らせします。

「三田春帆楼 和三段おせち(本からすみ付)」は、三田春帆楼の料理長が、ひとつひとつ産地・素材を目利きした逸品を三段のお重に詰めました。年に一度のハレの日に合う、ぜいたくで縁起の良い品を揃えました。

ほかにも、お子さまからご年配の方まで世代を超えてお楽しみいただける、和・洋・中を詰め合わせた、「和洋中三段五組おせち」、「和洋中一段おせち」をご用意しています。

9月末までに予約いただきますと定価の15%割引、10月末までのご予約は10%割引、11月末までのご予約は5%割引と、早期のお申し込みほどお得です。

お正月は、ご家族、ご友人とともに、ホテルの料理長がこだわった食材のおせちをお楽しみください。



三田春帆楼「和三段おせち」(本からすみ付) 39,800円(税込み)

※明治21年伊藤博文によりふぐ料理公許店第一号とされた下関の老舗ふぐ料理店

<本件に関するお問い合わせ先>
三田ホテル 営業企画 広報担当 亀井強司
TEL:079-564-1101 FAX:079-564-1107
e-mail: tsuyoshi_kamei@sanda-hotel.com

■三田ホテルおせちの概要

ホームページ: <http://www.sandahotel.jp/sh/osechi/>

1.三田春帆楼「和三段おせち」(本からすみ付) 39,800円(税込み)

三田春帆楼の料理長が厳選した食材を、創業130余年の下関春帆楼の伝統の技でお届けします。

※4~5人用 (重箱外寸)横19.7×縦19.7×高さ23.3cm

【本からすみ】

【一の重】



穴子八幡巻／数の子土佐漬け／田作り／たたき
午芻／丹波産特大黒豆蜜煮金箔添え／くるみ飴
焚き／伊勢志摩産伊勢海老／花餅紅梅ぼかし／
紅白なます／北海道産いくら／笹巻き麩柚子味
噌餡／合鴨スモーク／花百合根甘露煮／紅白梅
餅

【二の重】



かぶらとエリンギの酢漬け／大根彩り漬／さわら昆布
〆／ばい貝旨煮／紅白かまぼこ／豆きんとん／栗甘
露煮／渋皮栗甘露煮／有頭海老旨煮／伊達巻／
紅鮭昆布巻／烏賊松笠白焼／兵庫県産ほたるいか
生姜煮／くるみ小女子／鶏松風鉄扇／若桃の甘露
煮

【三の重】



真鱈子旨煮／山うど味噌漬／琵琶湖産子持鮎甘露
煮／金柑蜜煮／網笠柚子／鮑旨煮／わかめ胡麻油
風味／チーズ伊達巻／手毬餅／小川巻／甘えびこ
のわた和え／国産ふくの馬関造り下関仕立て／たこ
酢梅風味／砵巻／サーモンと大根の麴和え／紅ズ
ワイガニ棒肉／焼ほたて／赤魚西京焼

三田春帆楼料理長こだわりの食材



本からすみ

程よい塩加減に仕上げ、お酒・料理のお供としても相性の良い一品です。ほぐしてパスタなどのアレンジにも。



伊勢志摩産伊勢海老

三重県伊勢志摩産の新鮮な伊勢海老を使用しました。お正月の食卓を豪華に彩る一品です。



北海道産 いくら

いくらの本場、北海道産のすじこをぜいたくに使用し、特製漬け汁で上品に仕上げました。



丹波産 特大黒豆 3L 蜜煮金箔添え

形・サイズの良い丹波産黒豆を厳選。華やかに金箔をあしらいました。



琵琶湖産 子持鮎

味が良いとされる琵琶湖産の鮎。縁起の良い子持ちを甘露煮に仕上げました。



兵庫県産 ほたるいか 生姜煮

兵庫県産ホタルイカを素材の味を楽しんでいただけるよう、軽く生姜で煮込みました。



国産ふくの馬関造り下関仕立て

馬関とは山口県下関の古称で、ふく*を使った贅沢な塩辛です。

※ 「ふく」・・・下関では、河豚(ふぐ)を“福”に通じるということで「ふく」と呼びます。

2.「和洋中三段五組おせち」 29,800 円(税込み)

世代を超えてお楽しみいただける、和・洋・中を詰め合わせました。シェフこだわりの本格的なお重です。

※4～5 人用（重箱外寸）

横 20.4×縦 19.7×高さ 18.2cm



【一の重（西洋料理）】

サーモンローズ／エリンギとかぶのマリネ／桃のコンポート／ピテット・ライブオリーブ／スタッフド・オリーブ／ケパース／ローストビーフ／チーズ入りソーセージのベーコン巻／帆立とサーモンのテリーヌ／チーズかすてら／カスタード餅／洋風栗きんとん／ブロッコリーのブイヨン煮／鶏肉と春菊のテリーヌ／カニ風味サラダ／合鴨スモーク／ロブスター旨煮

【二の重（中国料理）】

豚角煮／杏子さわやか煮／ピリ辛小胡瓜／甘鯛西京焼／ブロッコリーのブイヨン煮／若鶏のワイン焼／鳴門の黒胡麻金時／わかめの和え物／くらげの和え物／桃饅頭／くるみ飴焼き／烏賊の黄味焼き／海老チリソース煮／肉団子醤油煮／兵庫県産ほたるいか生姜煮

【三の重（日本料理）】

鮑旨煮／数の子土佐漬け／豆きんとん／渋皮栗甘露煮／丹波産特大黒豆蜜煮金箔添え／紅白なます／笹巻き麩柚子味噌餡／紅白かまぼこ／たたき午莠／田作り／チーズ伊達巻／有頭海老旨煮／北海道産いくら／紅白餅串／牛肉昆布巻

3.和洋中一段おせち 16, 000 円(税込み)

和・洋・中、全 34 品、ボリュームのある一段おせちに仕上がりました。

※3 人用（重箱外寸）横 31.8×縦 31.8×高さ 6.7cm



こはだ栗漬／合鴨スモーク／アスパラベーコン巻／紅白梅餅／海老なごみ巻／サーモンマリネ／カスタード餅／数の子土佐漬け／パイ包み焼きカニ風味／金柑蜜煮／豆きんとん／渋皮栗甘露煮／紅白なます／丹波産特大黒豆蜜煮金箔添え／国産筍木の芽和え／たたき午莠／子持ち烏賊／笹巻き麩柚子味噌餡／紅白かまぼこ／たこ柔らか煮／田作り／チーズ伊達巻／鳴門の黒胡麻金時／ばい貝旨煮／チーズ入りソーセージのベーコン巻／有頭海老旨煮／ほうれんそうなごみ巻／若桃の甘露煮／甘鯛西京焼／カシューナッツロースト／くらげの和え物／紅白花こんにゃく／北海道産いくら／杏子さわやか煮

■「三田ホテル」について

“あしたも、会いたくなるホテル”をスローガンに、兵庫県三田市の地域に根ざしたコミュニティホテルです。神戸と大阪の間に位置する豊かな自然に恵まれ、周辺には、「北摂三田テクノパーク」「神戸三田プレミアムアウトレット」「神戸フルーツフラワーパーク」など観光スポットやゴルフコースも多く、観光・レジャーの拠点としてご利用いただけます。館内には個性豊かな4つのレストランで旬の食をお楽しみいただけます。また、チャペルやバンケットホールも備え、ライフステージごとの多様なニーズにお応えします。

- 【所在地】 兵庫県三田市けやき台1-11-2
- 【施設規模】 客室数:130室 収容人数:208名
- 【料飲施設】 ブッフェレストラン、中国料理、鉄板焼、日本料理、カフェ&バーラウンジ
- 【その他施設】 バンケットホール、チャペル、神前式場
- 【交通アクセス】
 - ・神戸電鉄「ウッディタウン中央」駅徒歩約1分
 - ・JR「新三田」駅より車で約5分
 - ・中国自動車道・神戸三田ICより車で約7分
- 【URL】 <http://www.sandahotel.jp>
- 【電話番号】 079-564-1101
- 【運営】 三田ホテルマネジメント株式会社

