

2017年8月23日

各位

三田ホテルマネジメント株式会社

## 「三田春帆楼」監修 “和三段おせち(本からすみ付)”など 3種類のおせち料理 9月1日(金)より予約受付開始 ～最大15%割引、早期のご予約がお得!～

三田ホテルマネジメント株式会社が運営する『三田ホテル』(所在地:兵庫県三田(さんだ)市、総支配人:若山 智)は、2017年9月1日(金)から12月26日(火)日まで、三田ホテル「三田春帆楼」料理長監修のおせちをはじめとする3種類のおせち料理の予約を受け付けますのでお知らせします。

2018年新年に向けて、日本料理店「三田春帆楼」の料理長 しんとく ひろみ 新徳 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)」のほか、和・洋・中の各種料理を詰め合わせ、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「和洋中三段おせち」「和洋中一段おせち」の3種類をご用意しました。

「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、産地にこだわり素材を目利きした逸品の数々を下関春帆楼の伝統の味に仕上げ、三段のお重に詰めました。新しい年を迎える特別なお正月だからこそ味わえる、ぜいたくで縁起の良い品々をご堪能ください。

9月末までのご予約は定価の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、早期のご予約ほどお得です。

お正月は、ご家族やご友人とともに、料理長こだわりの食材のおせち料理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)」  
40,500円(税込み)

以上

※明治21年伊藤博文によりふぐ料理公許店第1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

## 1. 『三田ホテル』おせち料理の概要

### (1) 三田春帆楼 「和三段おせち」(本からすみ付) 40,500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味と匠の技でお届けします。

※4~5人用(全49品) 重箱外寸:横19.7×縦19.7×高さ23.3cm

#### 【本からすみ】

#### 【一の重】



花餅紅梅ぼかし／北海道産いくら／紅白なます／  
笹巻き麩／合鴨の燻製／花百合根甘露煮／三重県  
産伊勢海老／くるみ飴焚き／丹波産黒豆蜜煮金箔  
添え／紅白梅餅／兵庫県産太刀魚八幡巻／数の子  
土佐漬け／田作り／たたき牛蒡

#### 【二の重】



絵馬かまぼこ／鶏松風鉄扇／若桃の甘露煮／チー  
ズ伊達巻／国産焼たけのこ／紅白花こんにやく／  
海老艶煮／兵庫県産ほたるいか生姜煮／ふぐ松前  
千枚かぶら／かぶらとエリンギの酢漬け／さわら  
昆布め／きんとん／栗甘露煮／渋皮栗甘露煮／わ  
らび烏賊／紅鮭昆布巻

#### 【三の重】



鮑旨煮／ばい貝旨煮／手毬餅／真鱈子旨煮／子持  
鮎甘露煮／山うど味噌漬／金柑蜜煮／牛肉二色巻  
甘鯛西京焼／蛸グレープフルーツ風味／カラスガ  
レイ龍皮巻／華やかマリネ／紅ズワイガニ棒肉／  
紅鮭小川巻／蟹黄金松前／ふぐ皮なます／わかめ  
の和え物

## (2) 「和洋中三段おせち」 29,700 円(税込み)

世代を超えてお楽しみいただける和・洋・中の各種料理を詰め合わせました。

シェフこだわりの本格的な三段のお重です。

※4~5人用 (全 50 品) 重箱外寸：横 19.5×縦 19.5×高さ 18.0cm

### 【一の重 (西洋料理)】

ロブスター旨煮／エリンギとかぶらのマリネ／ピテット・ライブオリーブ／スタッフド・オリーブ／デリカパストラミ／チーズ入りソーセージのベーコン巻／蟹棒肉／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／サーモンローズ／サーモン彩りテリーヌ／カニ風味サラダ／合鴨スモーク／ケパース／桃のコンポート／紅白餅串

### 【二の重 (中国料理)】

甘鯛の香り味噌焼／若鶏のワイン焼／牛肉の野菜巻／わかめの酢の物／海老チリソース煮／焼豚／杏子さわやか煮／兵庫県ほたるいか生姜風味／ピリ辛小胡瓜／若鶏チーズ／蟹爪柚子香り漬け／鳴門の黒胡麻金時／ブロッコリーのブイヨン煮／くらげの和え物／桃饅頭／蛸グレープフルーツ風味／くるみ飴焚き

### 【三の重 (日本料理)】

笹巻き麩柚子味噌餡／数の子土佐漬け／北海道産いくら／紅白なます／牛肉昆布巻／たたき牛蒡／紅白かまぼこ／海老艶煮／田作り／豆きんとん／渋皮栗甘露煮／丹波産黒豆蜜煮金箔添え／チーズ伊達巻／天然殻付鮑煮貝／兵庫県産いかなごの釘煮



## (3) 和洋中一段おせち 16,200 円(税込み)

和・洋・中の各種料理をボリュームのある一段おせちに仕上げました。

※3人用 (全 34 品) 重箱外寸：横 31.8×縦 31.8×高さ 6.7cm



天然殻付鮑煮貝／合鴨スモーク／牛肉二色巻／海老なごみ巻／サーモンマリネ／サーモン彩りテリーヌ／数の子土佐漬け／ブロッコリーのブイヨン煮／金柑蜜煮／豆きんとん／渋皮栗甘露煮／紅白なます／丹波産黒豆蜜煮金箔添え／国産焼筍味付／たたき牛蒡／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／兵庫県産いかなごの釘煮／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／紅白梅餅

## 2. 「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し、利便性のみならず豊かな自然に恵まれています。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」「道の駅 神戸フルーツ・フラワーパーク大沢」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つのレストランがあり、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5分
- 【URL】 <https://www.sandahotel.jp>
- 【電話番号】 079-564-1101
- 【運営会社】 三田ホテルマネジメント株式会社



外観



客室（ダブルルーム）