

2017年12月15日

各 位

三田ホテル

新年、節分、バレンタインを華やかに演出 ホテル手製のスイーツやふく巻き、恵方巻きを 12月18日(月)から予約受付開始

三田ホテル（所在地：兵庫県三田市、総支配人：若山 智）は、2017年12月18日（月）から冬の風物詩を彩る「ガレット・デ・ロワ」「三田春帆楼の恵方巻き・ふく^{※1}巻き」「本格派バレンタインショコラ」の予約受付を開始しますのでお知らせします。

新年には、お正月気分を盛り上げるお菓子「ガレット・デ・ロワ」をご用意しました。フランスでは新年のお祝いに欠かせない伝統的なパイ菓子です。アーモンドクリームのパイにフェーブ^{※2}を入れ、切り分けて食べたときにフェーブ入りの一切れを当てた人は王さま（女王さま）として周囲の者から祝福される、ゲームのような楽しみ方ができます。

節分には、日本料理店「三田春帆楼」による、三田産コシヒカリの上にふくの薄作りをのせて巻き上げた贅沢なお寿司「ふく巻き（限定10セット）」と7種類の具材が楽しめる「恵方巻き（限定50本）」をご提供します。

バレンタインには、ホテルパティシエの手製による生チョコとトリュフ、2種類の本格派チョコレートをご提供します。大切な人へのプレゼントやご自分へのご褒美にお勧めです。

冬の風物詩をご家族、ご友人とともに「三田ホテル」手製の味でお楽しみください。

※1 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 フェーブ・・・Fèves。フランス語で「そら豆」の意味。古くは「ガレット・デ・ロワ」の中にはそら豆を入れていたが、現代ではそら豆の代わりに陶製の人形などを入れる。

以 上



< 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 TEL:079-564-1101

1. ガレット・デ・ロワ

フランスでは新年にこれを食べないと一年が始まらないと言われるお祝い菓子です。

三田ホテルの「ガレット・デ・ロワ」は、予めお菓子の中に人形の形をしたフェーブを入れてあります。取り分けられたお菓子の中からフェーブを見つけた人が付属の王冠で王さま（女王さま）に扮し、周囲の人から祝福を受けるなど、ゲームのように楽しめる仕様になっています。



【内 容】直径 15cm、フェーブ（陶製の人形）、王冠付き

【料 金】1,800 円（税別）

【申込期間】2017 年 12 月 18 日（月）～ 2018 年 1 月 4 日（木）

※引渡し日の 3 日前までにお申し込みください。

【引渡し日】12 月 31 日（日）～2017 年 1 月 7 日（日）

2. 三田春帆楼「ふく巻き」「恵方巻き」 ※いずれも三田産コシヒカリを使用しています。

料理長が厳選したとらふぐの素材と葱、赤おろしで腕によりをかけて仕上げた「ふく巻き」はあらかじめ一口サイズに切っております。お好みの量を取り分けて別添えの春帆楼の“だいたいポン酢”でお召し上がりください。「恵方巻き」は海老、焼き穴子、厚焼き玉子、かんぴょう、椎茸、胡瓜、カニカマボコの 7 種類の具材が楽しめます。

【料 金】ふく巻き：2 本入りセット 4,000 円（税別）、恵方巻き：1 本 800 円（税別）

【申込期間】2017 年 12 月 18 日（月）～ 2018 年 1 月 31 日（水）

【引渡し日】2018 年 2 月 3 日（土）



ふく巻き 限定 10 セット



恵方巻き 限定 50 本

3. バレンタインショコラ

バレンタインにはホテルパティシエによる手製の本格派チョコレート を 2 種ご用意しました。定番の生チョコはチョコレートと生クリームの濃厚な味となめらかな口溶けが魅力の一品です。トリュフはオレンジ、カルバドス、抹茶、アールグレイ、トロピカル、ナッツ、クルミ&コーヒー、キャラメルバナナ&ラム酒など 8 種類のフレーバーを揃え、異なる味と食感をお楽しみいただけます。

【料 金】生チョコ：9 個入り 1,000 円（税別）、24 個入り 2,300 円（税別）

トリュフ：4 個入り 980 円（税別）、6 個入り 1,400 円（税別）、

8 個入り 1,800 円（税別）

【申込期間】2017 年 12 月 18 日（月）～ 2018 年 2 月 11 日（日）

【引渡し日】2018 年 2 月 1 日（木）～2018 年 2 月 14 日（水）



生チョコ



トリュフ

4. 申し込み方法

ファックスもしくは「三田ホテル」公式ウェブサイトからお申し込みください。

【ファックス】079 (564) 1107

【公式ウェブサイト】

・「ガレット・デ・ロワ」

<https://www.sandahotel.jp/sh/restaurant/finestra.html#garet>

・「バレンタインショコラ」

<https://www.sandahotel.jp/sh/restaurant/finestra.html#valentine>

・「ふく巻き」「恵方巻き」

<https://www.sandahotel.jp/sh/restaurant/shunpanro.html#ehomaki>

5. 「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」「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丁目11番2
施設規模	客室数：130室
料飲施設	ブッフェレストラン、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	https://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



外観



客室（ダブルルーム）