

# 旬を先取りしてみませんか 三田春帆楼では「走りふく祭り」9月から開催します

～本格的なふくシーズン前にお得にお楽しみいただけます～



■「浮舟～うきふね～」

\*写真は薄作り2人前・ちり鍋、雑炊4人前

■三田春帆楼料理長 新徳洋己（しんとくひろみ）

「三田ホテル」（所在地：兵庫県三田（さんだ）市、総支配人代行：古賀哲馬）内の日本料理「三田春帆楼（さんだしゅんぱんろう）」では、11月以降の本格的なふくシーズンを先取りして9月1日から「走りふく祭り」をお値打ち価格（30%引き）で、開催します。ふくは“福”につながり、また初物は縁起がいいとされている「走りふく祭り」をぜひ貴媒体での記事紹介のほど宜しくお願いします。

ふくファンの方々はもちろん、これまであまりふくに接したことがなかった方々にも、この機会にぜひふくの美味しさを味わって頂きたいと思います。

## <開催概要>

9月1日から10月31日限定で実施します。メニューは下記の2品です。

- ・潮騒～しおさい～ ふく会席 （2名様より）  
お一人様  
通常料金 6,000円 ⇒ 4,200円（サ込・税別）  
ふく薄作り、ちり鍋、二味焼き、皮の玉蒸し、唐揚げ、雑炊までふく料理をご堪能いただけます。



・浮舟～うきふね～ ふくフルコース (2名様より・要予約)

お一人様 通常料金 10,000円 ⇒ 7,000円 (サ込・税別)

圧巻のボリュームのふくの薄作りとちり鍋に、唐揚げや雑炊まで思う存分ふくをお楽しみいただける、料理長おすすめのふくのフルコースです。

■新徳洋己料理長について

ふくを扱う細やかな捌き技には定評があり、下関の春帆楼本店の料理長に就任後 1999 年からは、総料理長として、春帆楼全店の監修や指導を行ってきた。ふくの美味しさを最大限に引き出し、アートのような美しい盛り付けは国内最高レベルと言われている。2016 年 7 月に三田ホテル内の三田春帆楼料理長として就任。

＜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1-1-2
- 【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、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