

## 早くも9月1日から2019年おせちの予約受付開始！ 「三田春帆楼 和三段おせち(本からすみ付)」ほか

～今なら最大15%割引、早期のご予約が家計にも優しい～

『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）は、来年のおせちを2018年9月1日（土）から予約開始いたしますのでお知らせします。ぜひ、貴媒体での記事紹介、取材の程、宜しく申し上げます。

2019年新年に向けて、三田ホテルの日本料理店

「三田春帆楼」の料理長 新徳洋己（しんとくひろみ）（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）」と、「三田春帆楼 和洋二段おせち」。三田ホテル監修の和・洋を詰め合わせ、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、「和洋一段おせち」の3種をご用意しました。

「三田春帆楼 和三段おせち（本からすみ付）」は、三田春帆楼の新徳料理長が、一つひとつ産地を確かめ素材を目利きした逸品の数々を三段のお重に詰めました。

年に一度のハレの日にあう、新しい年を迎える1年でも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お楽しみいただけます。

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となっています。

通常料金：40,000円 9月末まで：34,000円 10月末まで：36,000円 11月末まで：38,000円  
\*以上全て税別

何かと物入りな年末を避け、早期のお申込みが家計に少しでもお役に立てるのではないのでしょうか。



■三田春帆楼 和三段おせち（本からすみ付）

※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

## ■三田春帆楼料理長 新徳洋己のこだわりの食材



### 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。



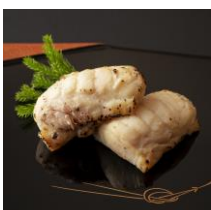
### 北海道産 いくら

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。



### ふぐ西京焼

味噌の上品な甘みと香りが浸透し、ふぐの旨味をグッと引き立たせます。丁寧に焼き上げました。



### ふぐ刺し雲丹

国産のマフグを使用、「ふぐさし」と「うに」が絶妙のハーモニーを醸し出しています。

## ■ほかのおせちの種類と料金

三田春帆楼 和洋二段おせち



通常料金：30,000円

9月末まで：25,500円

10月末まで：27,000円

11月末まで：28,500円

和洋一段おせち



通常料金：17,000円

9月末まで：14,450円

10月末まで：15,300円

11月末まで：16,150円

\*以上全て税別

## ■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