

2016年12月16日

各位

三田ホテルマネジメント株式会社

**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恵方巻き、ふく巻きを
12月19日(月)から予約受付開始**

「三田ホテル」(所在地:兵庫県三田(さんだ)市、総支配人:若山 智)は、2016年12月19日(月)から冬のイベントを彩る「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。

フランスの伝統的なお菓子「ガレット・デ・ロワ」は、新年のお祝いに欠かせないアーモンドクリームのパイです。切り分けたパイにフェーブ^{※2}が入っていた人は王さま(女王さま)になり、周囲の者から祝福されます。新年のお祭り気分を盛り上げるのにふさわしいお菓子です。

節分には、「三田春帆楼」から、海老、穴子、厚焼き玉子、かんぴょう、椎茸、胡瓜、三つ葉の7種類の具材がお楽しみいただける限定50本の「恵方巻き」と、料理長が厳選した素材を腕によりをかけて仕上げた限定10セットの「ふく巻き」をご提供します。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ふく寿司です。あらかじめ一口サイズに切っておりますので、春帆楼特製の“だいたいポン酢”ですぐにお召し上がりいただけます。

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いかがでしょうか。

冬のイベントは、ご家族、ご友人と、「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

■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。

幸運をもたらす“フェーブ”はいったい誰の手に？

フェーブ (Fèves) とはフランス語で「そら豆」という意味で、新年を祝うフランスの伝統的なお菓子「ガレット・デ・ロワ」の中に「そら豆」に代わって陶製の人形を入れ、それが当たった人は、その一年は幸せに過ごすことになるという言い伝えがあります。お菓子をとりわける前にフェーブを入れ、フェーブが入っていた人は王冠をかぶり、王さま (女王さま) になり、周囲の者から祝福されます。ご家族、ご友人とフェーブをめぐってお祭り気分をお楽しみいただけます。



ガレット・デ・ロワ (フェーブ、王冠付き)

【料 金】 1,800 円 (税別) フェーブ (陶製の人形)、王冠付き

※誤飲防止のためにフェーブをお菓子の中に入れず、別添えでお渡しします。

お菓子の中に入れてお楽しみいただく場合は、誤飲などに十分ご注意ください。

【申込期間】 2016 年 12 月 19 日 (月) ~ 2017 年 1 月 4 日 (火)

【引渡し日】 12 月 31 日 (土) ~ 2017 年 1 月 7 日 (土)

■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 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】 2016 年 12 月 19 日 (月) ~ 2017 年 1 月 31 日 (火)

【引渡し日】 2017 年 2 月 3 日 (金)



ふく巻き 限定 10 セット



恵方巻き 限定 50 本

■バレンタインチョコレート

【料 金】 生チョコ : 9 個入り 1,000 円 (税別)、24 個入り 2,000 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】 2016 年 12 月 19 日 (月) ~ 2017 年 2 月 11 日 (土)

【引渡し日】 2017 年 2 月 1 日 (水) ~ 2017 年 2 月 14 日 (火)



生チョコ



トリュフ

■申し込み方法

ファックスもしくは「三田ホテル」ホームページからお申し込みください。

【ファックス】079 (564) 1107

【ホームページ】

・「ガレット・デ・ロワ」「バレンタインチョコレート」

<http://www.sandahotel.jp/sh/restaurant/finestra.html>

・「恵方巻き」「ふく巻き」

<http://www.sandahotel.jp/sh/restaurant/shunpanro.html>

■「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、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

