

ご案内

三密回避の為、営業時間を GWまで変更致します

期間：2021年4月10日（土）～5月5日（祝）まで

レストラン	曜日	時間帯	変更内容
七園	土日祝	ランチ	11:30～16:00(15:30L.O.)※14:30以降メニュー限定
		ディナー	17:00～19:00(L.O.) アルコールも含む

レストラン	曜日	時間帯	変更内容
ポモドーロ	期間中	ランチ	11:30～14:00(L.O.)
		アイドル	15:00～17:00(L.O.) ドリンクバー・パン&ケーキイトイン
		ディナー	17:00～19:00(L.O.) アルコールも含む

喫茶	曜日	時間帯	変更内容
ルバード	期間中	ランチ	13:00～15:00(L.O.)※メニュー限定
		喫茶	13:00～17:00(L.O.)

レストラン営業イメージ

11:30	12:30	13:30	14:30	15:00	16:00	17:00	18:00	19:00
七園平日							七園平日	
七園土日祝			※メニュー限定			七園土日祝		

11:30	12:30	13:30	14:30	15:00	16:00	17:00	18:30	19:00
ポモドーロランチ			※イトイン(テラス席)		※ポモドーロディナー			
			※ドリンクバー付		※前日16:00までに予約が無ければクローズ			

11:30	12:30	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:30	19:00
		ルバード喫茶						
		ルバードランチ						



NANAen

七園

	午	ゆ
	後	っ
昼	の	た
食		り
膳		

【1段】葛豆腐 御浸し 膾 しぐれ煮
玉子焼き 鯛柔らか煮

【2段】造里 本日の鮮魚2種 煮物
季節野菜の煮物

【焼物】季節の焼物 はじかみ

【揚物】大海老と野菜の天ぷら 薬味 天出汁

【強肴】和牛ロースの焼きしゃぶ陶板焼き ポン酢

【食事】季節の炊き込み御飯 漬物 赤出汁

【水物】アイスクリーム

【土・日・祝限定】

14:30~16:00 (15:30L.O)

姫箱

4,000円 (税込)

ステーキ御膳

お一人様 ¥2,000 (税込)

1日 限定20食

オーストラリア産 ロース(80g)ステーキ
もやし炒め しし唐 ステーキソース
サラダ 漬物 赤出汁 白御飯



※料金にはサービス料・消費税が含まれております。 ※メニューに特別な記載がない限り、国産米を使用しております。 ※仕入れ状況によりメニュー内容を一部変更する場合がございます。 ※画像はすべてイメージです。

POMODORO NEWS

ポモドーロ・ニュース

2021 4/1(Thu)~6/30(Wed)



当店はウイルス対策を実施しております

CORE's NEW STYLE BUFFET * APRIL / MAY / JUNE



いちご祭り & 旬彩・春色ブッフェ

見て鮮やか食べて美味しい、ポモドーロの春をご堪能ください！

ランチスペシャル

- ちらし寿司
- ディナーズスペシャル
- にぎり寿司

惣菜

- 筑前煮・さつま芋レモン煮・梅香肉
- かぼちゃ煮・ひじき煮・さつま揚げ
- おくらとろろ・小松菜ナムル 等

温製料理

- 鴨もも肉のローストベリソース
- グラタン(リゾ、マカロニ)
- 鴨ももマトチーズ焼き
- 魚と竹の子の白ワイン蒸し
- 春野菜とほたるいかのソテー
- 本日のパスタ・黒カレー・味噌汁
- コンスープ・そば・蒸し物
- 揚げ物盛り合わせ

冷製料理

- 魚のカレシッチョ 春のいちごのヴィネグレット
- 鶏むね肉と新玉ねぎのサラダ
- ピクルス・生ハム、サラミ・カボナータ
- 冷製コンスープ・冷製パンプキンスープ
- カス(チョ)とベビーリーフ
- 新玉ねぎのブランマンジェ
- サラダ(12種類) (サンレタス、ミニトマト、コーン、レッドキャベツ酢漬け、根菜スライス、ブロッコリー、コールスロー、カイワレ、水菜、人参ラペ、ポテトサラダ、ミックスビーンズ
- ドレッシング4種・コンディメント10種

デザート

- ケーキ7種類
- グラスデザート3種類
- ソフトクリーム
- 健康ドリンク
- ソフトドリンク各種
- フルーツ3種
- カクテルフルーツ
- パン各種



テーブル毎・人数分サービス!!

- 黒プレート
- ローストビーフ
- ココットグラタン

	ランチ ※フリータイム 11:30~15:00(L.O.14:00)	ディナー ※入店より90分 17:30~21:00(最終入店19:30)
	平日	土日・祝
大人	¥2,500	¥3,500
小学生	¥1,400	¥1,400
幼児 (4歳~小学生未満)	¥700	¥700

※料金にはサービス料・消費税が含まれております ※画像はすべてイメージです ※1名様から
※仕入れ状況によりメニュー内容を一部変更する場合がございます
※ソーシャル・ディスタンスの観点より、席の調整やご利用時間の2部制のご案内をする場合がございます
※ディナーブッフェは前日16:00までにご予約がない場合、翌日の営業をクローズする場合がございます
※新型コロナウイルス(COVID-19)感染拡大防止に際し、席の組み立てや予約の取り消しを予めご了承ください
※各テーブルで消毒状況をホテル・ホームページでご案内いたします
※緊急事態宣言や兵庫県等の要請によりアルコール提供時間が変更になる場合がございます

15:00~16:00 Tea Time

ジュースマシン飲み放題¥500 / ケーキセット¥800



WEEKLY MENU ¥1,500 (税込)

1日10食限りの週替わりのプレートメニュー 【月～日/13:00～15:00】

付け合わせの野菜等、仕入れ状況により一部変更となる場合がございます。

APR 2021 4月

2nd Week

4/10 (土) ~4/16 (金)

ビーフピラフ、サラダセット

パワーランチで元気チャージ



3rd Week

4/17 (土) ~4/23 (金)

茶美豚の生姜焼き

がつつり系にも大満足



4th Week

4/24 (土) ~4/30 (金)

ハンバーグとモッツアレラチーズ焼き

モッツアレラチーズとの相性が抜群

MAY 2021 5月

1st Week

5/1 (土) ~5/5 (祝)

ローストビーフ丼

女性にも男性にも大人気



15:00までの

ご利用となります

ライスまたはパン・汁物付
(牛肉ピラフ・ローストビーフ丼以外)
飲み物はプラス¥300頂戴致します。

コーヒー・紅茶
(ホットorアイス)