

POMODORO NEWS

ポモドーロ・ニュース

2022 1/4 (Tue) ~ 3/31 (Thu)



当店はウイルス対策を実施しております

CORE's NEW STYLE BUFFET * 2022.1.4 Tue - 3.31 Thu

1月4日(火)~3月31日(木)



月替わり 1皿サービス 1月・3月 ミニ海鮮ちらし 2月 ローストビーフ



冬の味覚がずらり 女性に人気のトマトスープ煮込み 河豚やあんこうの唐揚げもご用意 ミニ海鮮ちらし

※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 ※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
 ※1名様から可 ※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部制のご案内をさせていただきます
 ※ディナーbuffet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 ※店内にて、デリカテッセンのイトイン営業を実施しております
 ※新型コロナウイルス(COVID-19)感染拡大防止に向けた取り組みの一環で予告なく中断する場合がございます ※週単位で開催状況をホテル・ホームページでご案内いたします
 ※緊急事態宣言および蔓延防止による要請で時短営業および休止になる場合がございます。また、アルコール提供時間を変更および提供自粛する場合がございます

第2弾!! 地場食材を活かした冬の味覚をご用意

兵庫県 地産地消 ブッフェ

- 冷製料理**
 - 和惣菜6種類
 - 兵庫県野菜たっぷりサラダバー12種類・ドレッシング4種
- 前菜**
 - コールリット盛り合わせ・兵庫県産彩り白菜とベビーホタテのマリネ
 - 蒸し豚と兵庫県産キャベツ・水菜のマリネ マスタードレモンソース・カボナータ
 - 兵庫県産野菜のロースト・コーンスープ・パンプキンスープ・ガスパチョ
- 温製料理**
 - お魚のソテー ニンニクとオリーブのオイルソース・兵庫県産鶏を使った塩鍋
 - 鶏もも淡路産玉葱のトマトスープ煮込み・本日のパスタ・グラタン
 - 豚肩ロースのロースト チーズ&デミグラスソース・温そば or ぼっかけうどん
 - ぶくの唐揚げ or アンコウの唐揚げ・揚げ物盛り合わせ・黒カレー
 - 兵庫県産シャドークイーンのポテトフライ・味噌汁・コーンスープ・兵庫県産白ご飯
- デザート**
 - ケーキ、グラスデザート・ソフトクリーム・ソフトドリンク各種
 - カクテルフルーツ・杏仁豆腐・フルーツ3種・パン各種・コーヒー など

	ランチ 11:30~15:00 (L.O.14:00) ※フリータイム	ディナー 17:30~21:00 (最終入店19:30) ※入店より90分	buffetナイト スペシャル 4days 17:30~21:00 (最終入店19:30) ※入店より90分
	平日	土・日・祝	土・日・祝
大人	¥2,500		
シニア (65歳以上)	¥2,000		
小学生	¥1,400		
幼児 (4歳~小学生未満)	¥700		
	~開催期間~ ① 1.4(火)~1.7(金) ② 3.22(火)~3.25(金) ③ 3.28(月)~3.31(木) ※料金は左記と同じです ※メニュー内容は一部変更となります		

安心・安全にお迎えするために

CORE's New Style Buffetとは

アフターコロナ(新しい生活様式)に寄り添ったbuffetの考え方を取り入れ、安心・安全に過ごしていただくスタイルを提案いたします。

スニーズガード(飛沫防止ガード)の設置



お客様をお迎えするためのスタッフの取り組み

- 新型コロナウイルス 感染予防・感染拡大防止に万全の対策を施し、お客様をお迎えいたします。**
 - 入口付近: マスク着用の感染症専任スタッフがご案内いたします。
 - 席案内: テーブル配置は感染症専任スタッフが対応いたします。
 - キッチン: 調理従事者はマスク・手袋着用し衛生管理点検表をもとに安全衛生の徹底を図ります。
 - 料理卓: 料理の差し替え担当者はマスクと手袋着用し取り換えいたします。料理用のトングは一定時間で全て交換いたします。

CORE's New Style Buffetの具体例: 3つの密を避けるための行動

- 飛沫感染防止**
 - 入口付近: マスク着用で入店していただきます。
 - 待合席: 担当係の案内のもと、間隔をあけてお待ちいただけます。
 - マスク: お料理を取る際はマスクを着用していただきます(お持ちでない場合は支給いたします)。
 - 料理卓: buffet卓にはスニーズガード(飛沫防止ガード)を設置いたします。スープ・ご飯等は状況に応じてスタッフで取り分け対応いたします。
- 空間感染防止**
 - 席配置: 間隔をあけた席をご用意いたします。
 - 空調: 換気の強化を行い、空気の入替えを行います。従業員スペースも常時換気中といたします。休憩中もマスク着用いたします。
- 接触感染防止**
 - 入口付近: 手の消毒(自動噴霧器)を実施いたします。但し発熱の自覚のあるお客様はご遠慮いただきます。
 - カトラリー: お皿・カトラリー・箸・紙おしぼり・取り皿数枚をお席にあらかじめセットいたします。
 - 消毒: アルコール(エタノール)を使用してドリンクマシンのボタンやピッチャーの持ち手の消毒を徹底いたします。料理卓にも自動噴霧器を設置いたします。アルコール(エタノール)を使用してテーブル・料理卓等の消毒を徹底いたします。

CORE's New Style Buffetのオペレーションは、京都大学ウイルス・再生医科学研究所の宮沢孝幸教授に監修をいただいております。

ALL DAY DINING
POMODORO
オールデイダイニング ポモドーロ
営業時間 7:00~21:00 (20:00L.O.)

ご予約・お問い合わせ Tel. 0798-45-3130

ランチbuffet 11:30~15:00 ※受付終了14:00
ディナーbuffet 17:30~21:00 ※受付終了19:30

※ディナーbuffet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

HPからレストランのご予約ができます
ホテルヒューイット甲子園 www.hotel-hewitt.com

LINE公式アカウント
友だち レストランご利用券 特典 ¥500プレゼント!
LINEの「友だち追加」から登録してください

※料金にはサービス料・消費税が含まれております ※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
 ※新型コロナウイルス(COVID-19)感染拡大防止に向けた取り組みの一環で予告なく中断する場合がございます ※週単位で開催状況をホテル・ホームページでご案内いたします
 ※緊急事態宣言および蔓延防止による要請で時短営業および休止になる場合がございます。また、アルコール提供時間を変更および提供自粛する場合がございます