

POMODORO NEWS

ポモドーロ・ニュース

2022 4/1(Fri) ~ 6/30(Thu)



当店はウィルス対策を実施しております

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



// 第3弾! // 春色満載! おいしい兵庫の味を再発見!

兵庫県 地産地消ブッフェ

2022.4.1 (金) ~ 6.30 (木) ※GW期間 5.3(火)~5.5(木) を除く

前菜

- コールミート盛り合わせ
- 春野菜のピクルス (芽キャベツ、竹の子、セロリなど)
- 竹の子とあさりのバジルマリネ
- 新玉ねぎと新キャベツ、サーモンのマリネ
- パンプキンスープ
- コーンスープ
- ガスパチョ

冷製料理

- 兵庫県野菜たっぷりサラダバー6種
- 人参アリュメットなどサラダ4種
- ピクルス
- 生ハム・サラミ・カボナータ
- 冷製スープ3種
- ドレッシング4種
- コンディメント

温製料理

- 豚肩ロースのロースト
- タンドリーチキン&ターメリックライス
- 新玉ねぎとベーコンのチーズ焼き
- 飲茶
- 春野菜と小海老のリゾット
- グラタン or ナポリタン
- 鶏と野菜のグリーンカレー
- 春キャベツの回鍋肉
- 揚げ物盛り合わせ
- 黒カレー
- 味噌汁
- コーンスープ
- オムレツ
- トマトチリソース
- 兵庫県産白御飯

デザート

- ケーキ
- グラスデザート
- フルーツ3種
- ソフトクリーム
- カクテルフルーツ
- パン各種
- ドリンクバー

前日までの
予約特典*

「桜鯛のミニ丼」

*月替わり

*4&6月は桜鯛のミニ丼
5月はローストビーフ

地産地消やエコ・フードについて考えよう!

GWスペシャル・ブッフェ

2022.5.3 (火) ~ 5.5 (木)

前菜

- コールミート盛り合わせ
- 春野菜のピクルス (芽キャベツ、竹の子、セロリなど)
- パンプキンスープ
- 竹の子とあさりのバジルマリネ
- 新玉ねぎと新キャベツ、サーモンのマリネ
- コーンスープ
- ガスパチョ

冷製料理

- にぎり寿司
- 兵庫県野菜たっぷりサラダバー6種
- 人参アリュメットなどサラダ4種
- 和惣菜6種

温製料理

- タンドリーチキン&ターメリックライス
- 新玉ねぎとベーコンのチーズ焼き
- 飲茶
- 春野菜と小海老のリゾット
- 鶏と野菜のグリーンカレー
- 春キャベツの回鍋肉
- 揚げ物盛り合わせ
- 温そぼ
- 黒カレー
- 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
- フルーツ3種
- ソフトクリーム
- カクテルフルーツ
- パン各種
- ドリンクバー

Sustainable food menu

サステナブル・フード・メニュー

・スマートサーモン

・大豆ミートのパスタ

・エビとアボカドサンドwich

・プラントベースのソーセージとハンバーグ盛り合わせ

・ベジタブルボールのトマトチリソース

*サステナブル・フード&シーフードとは: 地球環境や社会に配慮して生産された食品や、漁業で獲ったり、育てられた水産物のこと



サステナブル・フードが盛りだくさん

ローストビーフ

	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(L.O.19:30) ※入店より90分	ウィークデー ディナースペシャル 17:30~21:00(L.O.19:30) ※入店より90分	GWスペシャル ランチ & ディナー 5.3(火)~5.5(木) ※時間は左記(通常)と同じです
大人	¥2,500			¥3,000
シニア (65歳以上)	¥2,000			¥2,500
小学生	¥1,400			¥1,500
幼児 (4歳~小学生未満)	¥700			¥700

私たち

は、フードロスを減らし環境への負荷を下げる取り組みを行っております
NOフードロス

食べ残し「0」ゼロで

次回ご利用できる割引券進呈!

※他の特典との併用はできません

※1会計1枚の適用とさせていただきます

MYお箸

エコ割引¥100

※食べ残し「0」との併用OK!

*スタッフが確認しますのでお声がけください

※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
※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
※1名様から可
※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
※画像はすべてイメージです
※店内にて、デリカテッセンのイー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

CORE's New Style Buffet 安心・安全にお迎えするために



ニュースタイルブッフェを目指して

私たちは、アフターコロナ(新しい生活様式)に寄り添った
ブッフェの考え方を取り入れ、お客様に安心・安全に
過ごしていただくスタイルを提供しております。

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准教授に監修をいただいております。

スニーズガード(飛沫防止ガード)の設置

3つの密を避けるための行動の取り組み



飛沫感染防止



咽エチケット



空間感染防止



換気



接触感染防止



手洗い



CORE's New Style
Buffetについて

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

ランチブッフェ

ディナーブッフェ

Tel. 0798-45-3130

11:30~15:00 ※受付終了14:00

17:30~21:00 ※受付終了19:30

※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

※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



HPからレストランのご予約ができます
ホテルヒューリット甲子園

Q. 検索

www.hotel-hewitt.com



L 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」からご登録ください

