

POMODORO NEWS

ポモドーロ・ニュース

2022 7/1(Fri) ~ 9/30(Fri)



2方向で換気
をしています



座席に間隔
を置いてます



お客様に消毒
をお願いしています



スタッフのマスク着用
を義務化しています

当店はウィルス対策を実施しております

CORE's NEW STYLE BUFFET * JULY / AUGUST / SEPTEMBER

2022.7.1(金) ~ 8.31(水) ※お盆期間 8.11(木)~8.14(日)を除く

第4弾! ぐ当地めぐり! ~ 兵庫+北海道&沖縄 ~ 兵庫県 地産地消buffet



前菜 / 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
- 蒸しどり 特製ポン酢ジュレソース・アジと夏野菜のカレー風味マリネ
- 冷製スープ3種・夏野菜のピクルス・コールミート・カボナータ

温製料理

- 手羽元と鶏むね肉の山賊焼き・小じゃがいもの照り焼き・海鮮塩焼きそば
- BBQ串焼き・お魚のソテー トマトヴィネグレットソース
- 揚げ物盛り合わせ・飲茶・本日のパスタ or グラタン・味噌汁
- チャーハン・温そば or ラーメン・黒カレー・コンスープ・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・杏仁豆腐・パン各種・ドリンクバー

7月3連休はディナーも営業。ワインフリーフロー付! /



前日までの予約特典*
神戸ポークロースト
自家製ポリネシアンソース

2022.8.11(木) ~ 8.14(日) ワインフリーフロー付!

兵庫県の地場野菜とBBQ料理がうれしい!

お盆ファミリー・buffet



前菜 / 冷製料理

- にぎり寿司・和惣菜6種類・オクラとろろ・枝豆・やみつき胡瓜
- 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
- 蒸しどり 特製ポン酢ジュレソース・アジと夏野菜のカレー風味マリネ
- 冷製スープ3種・夏野菜のピクルス・コールミート・カボナータ

温製料理

- BBQ串焼き・本日入荷のお魚のアクアパッツァ
- 大豆ミートボウルのトマトチリソース or 大豆ミートソースパスタ
- 本日のパスタ or グラタン・揚げ物盛り合わせ・飲茶
- 手羽元と鶏むね肉の山賊焼き・小じゃがいもの照り焼き・海鮮塩焼きそば
- チャーハン・温そば・黒カレー・味噌汁・コンスープ・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・杏仁豆腐・パン各種・ドリンクバー



前日までの予約特典*
漬けマグロと
いくらのミニ丼

WINE FREE FLOW 樽生ワイン®buffet

光と空気に触れることなく送られてくるので [90min] ¥1,500 (込々)
現地からの新鮮さをそのまま味わえる、出来たてフレッシュな樽生ワイン

持続可能な消費と生産に寄り添った・常に鮮度の高い・廃棄ロスのない・再利用可能な容器を利用した、地球に優しい樽生ワイン



	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	7月3連休地産地消 ディナースペシャル 7.16(土)~7.18(月) ※入店より90分	お盆buffet ランチ & ディナー 8.11(木)~8.14(日) ※ランチは2部制 ※入店より90分
	平日	土・日・祝	土・日・祝		
大人	¥2,500			通常 ¥4,000 ▶ ¥3,000	樽生ワイン® フリーフロー込 (90分)
シニア (65歳以上)	¥2,000			通常 ¥3,500 ▶ ¥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」ゼロキャンペーン
食べ残し「0」で「エコカトラリーセット」プレゼント!
※他の特典との併用はできません ※先着200名限定

MYお箸 MYお箸持参でエコ割引 ¥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部制のご案内をさせていただきます
※1名様から可 ※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
※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buffet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buffet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。

3つの密を避けるための行動の取り組み

飛沫感染防止 空間感染防止 接触感染防止

密接回避 咽エチケット 密閉回避 換気 密集回避 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 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 検索
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