

各位

読売ファミリー
広告部
☎06-6364-7823

読売ファミリー定番人気グルメコーナー

スペースが大きく
なりました!

味のターミナル

読売ファミリーでは、毎号グルメ情報を読者に紹介する「味のターミナル」を実施しています。

このコーナーは、弊社記者が取材に伺い、カメラマンが料理の撮影をするペイドパブリシティ形式の情報欄です。

読者向けに利用しやすいメニュー料金を設定していただくことで、反響も大きい弊紙の人気コーナーとなっております。

企画概要

- 企画スペース / カラー 2枠組
- 掲載エリア / 全域版〔大阪、兵庫、京都、奈良、滋賀、(三重、和歌山の一部)〕
- 発行部数 / 1,653,352部 (日本ABC協会公査部数 2008年7月~12月の平均)
- 取材締切日 / 掲載日の約40日前
- 取材形式 / 記者が取材をし、カメラマンが同時に撮影します

ご注意事項

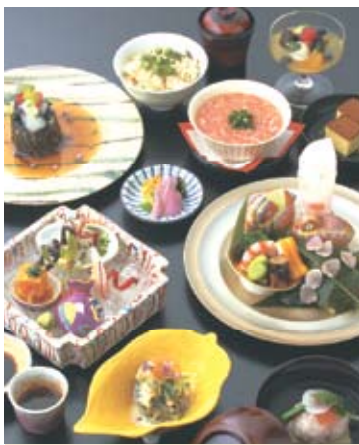
- 1、文章は味のターミナル掲載基準に準じたスタイルで作成しますので、表現はご一任いただきます。
- 2、掲載日ご指定の際、発行日によってはご希望に添えない場合もあります。
- 3、その他取り決め事項がございますので、別紙「味のターミナルについてのご注意事項」をご覧ください。

料 金 / (1枠) 税別350,000円、税込367,500円

※取材、撮影、制作実費として、別途40,000円、税込42,000円が必要です。

※読売ファミリーホームページ「暮らしねっと」に同時掲載可。制作費含10,000円。

(掲載見本・原寸)



花座の「贅沢・春の会席」献立

●先付 片栗菜、海老湯葉、ひききソメン、胡麻和え、糸スルメ、花穂 ●御椀 海老真丈、くず玉、紅白花びら、青身、木の芽 ●御造り 鯛松皮造、鮭、煎玉、あしらい彩々 ●八寸 おしどり二種 (和え物、桜寿司、桜餅など) ●焼物 米茄子しぎ焼、黒豚木の实焼、じょうようあん掛け ●煮物 替り フォアグラ茶碗蒸し (チーズ、占地、餅、帆立) ●御飯 炊き込み五日御飯 ●止椀 赤だし野菜椀 ●香の物 盛り合わせ ●季節のデザート 春のフルーツマリネ ●和菓子 ※写真は4月の献立の一例。食材が替わる場合があります。

お楽しみを盛り込んで、ブルーベリーと黒酢にじっくり漬けたんだ黒豚は口当たりも柔らかく、米茄子のしぎ焼きとのハーモニーも抜群。仕上げは春のフルーツがたっぷり入ったマリネと和菓子をどうぞ。

場所 / 大阪市福島区福島5-6-16。阪神・JR環状線福島駅、JR東西線新福島駅から徒歩すぐ。
期間 / 6月30日まで。11時30分~14時30分、17時~22時。無休。

JR・阪神福島駅前・ホテル阪神2階
日本料理 花座
☎06(6344)1661(代)

春を感じる山海の幸を取り入れ、日本料理ならではの繊細な技で彩った、料理長自慢の美しい品々が登場する月替の美しい品々が登場する月替の食感が印象的。新鮮な桜鯛の食感が印象的。新鮮な桜鯛の食感が印象的。

花座の「贅沢・春の会席」

技を凝らした多彩な旬味で季節の和みを満喫

4,000円 (税・サ込み)

〈特典〉予約読者にはコーヒーまたは紅茶をサービス

味のターミナル

ご利用は「読売ファミリー読者」として、それぞれのお店に電話で予約して下さい。



【春らんまん ローストビーフフェア】メニュー例
【特別メニュー】●ローストポーク 蜂蜜風味 (4/15) ●魚介のガーリックトマト風味 (4/16~) ●牛肉のココット焼き (土・日・祝のみ)
【夜限定メニュー】●豚角煮とアスパラの取り合わせ ●握り寿司 ●玉葱と小海老のロワイヤル風
【レギュラーメニュー】●魚介類と彩り野菜のマリネ ●スモークサーモン ●桜散らし寿司 ●鱈の木の芽味噌風味 ●小海老のグラタン ●日替わりケーキ5種 ●アイスクリーム4種ほか

庭が眺められるレストランで、30種以上の料理が食べ放題。一番人気は、香味野菜と一緒にじっくり焼き上げたローストビーフ。タマネギ、ニンジン、ガーリックなどのお旨を生かした醤油ベールのホテル伝統・チャコールソースで。レギュラーメニューに加え、限定メニューも登場します。ローストポークは、蜂蜜とワインピネガーで作るソースの甘酸っぱさが身上。魚介のガーリックトマト風味は、彩り豊かな香草ソースで。牛肉のココット焼きは、味噌ベールのソースで丹念に煮込んだ逸品です。

場所 / 宝塚市梅野町1-46。阪急宝塚南口駅前。
期間 / 4月30日まで。11~15時 (土・日・祝 11~16時)、17~21時。無休。要予約。
※シニア (70歳以上)、小学生、幼児 (3歳以下) の料金は問い合わせを。右記特典は、他優待・割引との併用不可。

(平 日) 昼 2,420円 夜 2,940円
(土・日・祝) 昼 2,840円 夜 3,360円
※いずれも大人料金、税・サ込み。
〈特典〉平日昼はグラスワインソフトドリンクを1杯進呈、平日夜は大人料金から500円割引。4/30まで

宝塚南口・宝塚ホテル東館1階
バイキング レストラン
ザ・ガーデン
☎0797(85)2614

ホテル伝統の味から季節の逸品まで食べ放題 「春らんまん ローストビーフフェア」