

報道関係各位

(2016年5月)

涼やかな夏の夜に至福のひとつきを  
鱧づくしプラン



花と緑と海に囲まれたウェスティンホテル淡路は、関西の夏の訪れを告げる海の幸“鱧”を主役に料理人が選び抜いた滋味豊かな旬の食材が彩る会席が付いた宿泊プラン「鱧づくしプラン」をご用意いたしました。

梅雨明けになると脂がのり本格的な旬を迎える鱧。日本料理「あわみ」では淡路島近海で獲れた新鮮で良質な鱧を余すことなく使い切り、素材の力を存分に引き出して、より美味しくお召し上がりいただきたいと料理人が自信とこだわりを持ってお客様にご提供いたします。長い刃渡りの骨切包丁の重みを活かしてリズムよく丁寧に骨切をした鱧は、湯引きにすれば薄い白色の身が雪の花のように開き、口に入ると柔らかくほどけていきます。

会席の煮物椀は、鱧を湯葉で包み蒸しあげ、艶のある薄葛をとろりとかけた鱧の湯葉蒸しを、炭火で香ばしく焼いた鱧を淡路島の藻塩または自家製ポン酢で作ったちり酢でシンプルにお召し上がりいただく鱧の炭火焼は、鱧の旨みが凝縮された料理長おすすめの逸品。小鍋の“鱧すき”と“鱧しゃぶ”は、鱧の頭や中骨、淡路島産玉葱とだし昆布でじっくりと煮詰めた特製のスープに鱧をくぐらせると、鱧のコクと玉葱の甘味であっさりとしながらも奥深い味わいに。また、「鱧づくしプラン」の特典として、ご夕食の際に日本料理「あわみ」の唎酒師が選ぶ淡路島の地酒をお付けいたします。

ご夕食の後は、十分な広さと心地良い雰囲気のホテルラックスルームでゆっくりとお休みいただき、翌朝には新鮮な野菜や卵料理など体が喜ぶ朝食メニューをブッフェスタイルでお楽しみください。

先付から御飯まで様々な料理方法で表情を変える淡路島の海の恵み“鱧”を、心ゆくまでご堪能ください。

■鱧づくしプラン

期 間	2016年7月1日(金)から2016年8月31日(水)まで
料 金	1室2名様利用 お1人様 ¥22,540～
夕 食	3階日本料理「あわみ」淡路鱧炭火焼会席
特 典	・お部屋はゆったりとした広さのホテルラックスルーム (42㎡) ・ご朝食はバラエティ豊かな和洋ブッフェ ・ご夕食時に唎酒師おすすめの淡路島の地酒をプレゼント

※料金にはサービス料が含まれております。別途税金を加算させていただきます。

ご予約・お問い合わせ TEL0799-74-1111 (代表から予約課へ)

<このリリースに関するお問い合わせ先>

ウェスティンホテル淡路 広報課：増田 あずさ・桜井 正二郎・村田 ゆうか  
TEL 0799-74-1150 / FAX 0799-74-1143 / HOMEPAGE <http://www.westin-awaji.com>

656-2306 兵庫県淡路市夢舞台2番地

2 Yumebutai, Awaji-Shi, Hyogo 656-2306 Japan TEL 0799-74-1111 FAX 0799-74-1100