

報道関係各位

(2016年6月)

本格的な旬を迎える島の鱧を夏のご馳走鱧鍋で  
鱧しゃぶ・鱧すきプラン

花と緑と海に囲まれたウェスティンホテル淡路は、神戸から一番近いリゾート地“淡路島”で海や山のレジャーを楽しんだ後、体と心をあたたかく癒してくれる鱧鍋が付いた1泊2食付の宿泊プランをご用意いたしました。

関西の夏に珍重される淡路島の鱧、強い潮流にもまれ、しっかりと身の引き締まった最高の鱧が育ちます。日本料理「あわみ」は、鱧鍋に欠かすことができない出汁にもこだわり、鱧の頭や中骨に甘味が強く水分をたっぷりと含んだ淡路島産の玉葱と出汁昆布を加えてじっくりと煮詰めることで、さっぱりとしながらも上品で深い味わいが特徴です。

鱧を特製の出汁にさっとくぐらせて、素材本来の味を際立たせる梅肉やちり酢を付けて味わう“鱧しゃぶ”と、味を加えた出汁に鱧、淡路玉葱や鳴門産若芽など食感が楽しめる食材を加えて軽く煮る“鱧すき”のどちらかをお選びいただけます。食事が進むにつれて出汁に鱧や野菜の味が溶け込み、まろやかで味わい深い濃厚なスープに仕上がります。昔ながらの手作業にこだわり独特の歯応えが魅力の淡路島の手延べ素麺“淡路島楓そうめん”や、締めには雑炊に淡路放し飼いたまごを溶き入れて、鱧の味の広がりをお楽しみいただけます。



淡路島ならではのリゾート空間と旬のご馳走“鱧鍋”で夏のご旅行を心ゆくまでお楽しみください。つきましては、ぜひ御社でお取り上げいただきたく、ご検討のほどよろしくご依頼申し上げます。

■【淡路の鱧】鱧しゃぶ・鱧すきプラン

- 期 間 2016年8月31日(水)まで
- 料 金 1室2名様利用 お1人様 ¥17,540～
- 夕 食 3階日本料理「あわみ」の鱧鍋(鱧しゃぶまたは鱧すき)  
先付、造り、鍋(淡路鱧しゃぶ又は淡路鱧すき)、御飯、香の物、  
特製デザート
- 特 典 ・お部屋はゆったりとした広さのデラックスルーム(42㎡)  
・ご朝食はバラエティ豊かな和洋buffet  
・ご夕食時の乾杯用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。

※食材の入荷状況により料理内容を予告なく変更する場合がございます。

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>