

報道関係各位

(2016年10月)

大人のランチタイムに心ゆくまで味わいつくす
日本料理「あわみ」寿司堪能プラン

花と緑と海に囲まれたウェスティンホテル淡路は、日本料理「あわみ」の寿司カウンターにて、淡路島ならではの海の幸を存分にお召し上がりいただける大変お得な「寿司堪能プラン」を企画いたしました。

火曜日と金曜日のランチタイム限定でご利用いただける今回のプランは、鯛、縞鯨、蛸、鮪、海老、煮穴子や雲丹など、約16種類の新鮮な魚介からお好みのネタをお選びいただき、職人が目の前で握る寿司をお好きなだけお楽しみいただける贅沢な内容となっております。

寿司カウンター8席の上質な空間で味わう、鯛の弾力ある身とその旨み、雲丹のまろやかな甘味など、素材の味を際立たせる丁寧な職人技がきらりと光る逸品を、心ゆくまでご堪能ください。

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お願い申し上げます。



◆日本料理「あわみ」寿司堪能プラン

場 所 3F レストラン 日本料理「あわみ」寿司カウンター

期 間 2016年11月29日までの火曜日と金曜日のランチタイム限定

時 間 11:30～12:50 または 13:10～14:30 (80分制)

料 金 大人 お1人様 ¥5,500円

内 容 先付、煮物椀、握り寿司、赤出汁

おまかせ寿司10貫をお召し上がりいただいた後、当日入荷した素材約16種類の中から好きなだけお召し上がりいただけます。

※ご利用の3日前までにご予約をお願いいたします。

※ご予約は最大8名様までとなります。

※ご予約時間から遅れてご来店された場合でも、時間延長はございません。

※当日の状況によりネタが品切れとなる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

※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。

※写真はイメージです。

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>