

報道関係各位

(2016年10月)

海の恵みを堪能する冬のご馳走
ひょうご五国 冬の味覚鍋プラン 活鮑しゃぶしゃぶ

花と緑と海に囲まれたウェスティンホテル淡路は、上質な安らぎの空間が広がる日本料理「あわみ」にて、兵庫県で採れた贅沢な海の幸を味わう「ひょうご五国 冬の味覚鍋プラン 活鮑しゃぶしゃぶ」の販売を開始いたしました。



兵庫県は古代、摂津、播磨、但馬、丹波そして淡路の5つの国からなり、北は日本海、南は瀬戸内海を経て太平洋につながるため、魅力あふれる海の幸が豊富に揃います。

本プランのご夕食には、刺身でも味わえるほど新鮮な鮑を軽く出汁にくぐらせて、磯の香りとその甘味をお愉しみいただき、潮流にもまれて身の引き締まった鯛や河豚、柔らかく上品な味わいの穴子やこれから旬を迎えるはたはたなど、厳選した兵庫産の海鮮をさっぱりとしたかつお出汁で風味が際立ち、素材の持つ甘味を存分にご堪能いただけます。蟹や海老の旨みが溶け込んだ出汁に淡路産玉葱等の野菜の

甘味が加わり、丹波産コシヒカリでいただく雑炊は上品な香りが漂う幸せの一杯です。活鮑とひょうごの恵みを贅沢にいただく冬の味覚鍋プランで、心を豊かに満たす至福のときをお楽しみください。

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お願い申し上げます。

◆ひょうご五国 冬の味覚鍋プラン 活鮑しゃぶしゃぶ

期 間 2017年2月28日(火)まで
料 金 1室2名様ご利用 お1人様¥20,400～
夕 食 3F 日本料理「あわみ」活鮑しゃぶしゃぶ 兵庫五国鍋

内 容 先付、造り、活鮑しゃぶしゃぶ兵庫五国鍋(活鮑しゃぶしゃぶ、兵庫産海鮮五種)、御飯(丹波産コシヒカリ)、香の物、特製デザート
兵庫産海鮮 菱蟹(播磨)、蛸(播磨)、鯛(淡路)、鱈(淡路)、河豚(淡路)、足赤海老(淡路)、まながつお(淡路)、穴子(但馬)、はたはた(但馬)、赤烏賊(但馬)、太刀魚(摂津)、皮はぎ(摂津)よりおすすめの五種

特 典 ・開放感あふれる広さのラグジュアリールームにご宿泊
・ご朝食はバラエティ豊かな和洋buffetをご用意
・温泉「美湯ビュー松帆の郷」入場券をプレゼント
※11/2、11/30、12/1、12/2、2/2は休館日となります。

※掲載料金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。
※掲載写真はイメージです。※食材の仕入れ状況により料理内容を変更する場合がございます。
※12/30～1/3まではプランの除外日となります。

ご予約・お問い合わせ TEL 0799-74-1111 (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>