

報道関係各位

(2016年10月)

冬のリゾートで夢見る贅沢なひと時を 淡路島3年とらふぐ堪能ステイ

花と緑と海に囲まれたウェスティンホテル淡路は、淡路島を代表する高級食材「淡路島3年とらふぐ」を心ゆくまで堪能いただけるご宿泊プランを企画いたしました。



日本で最も速い潮流が豊かな漁場を生み出す鳴門海峡の近くで、三年間丁寧な育てられた「淡路島3年とらふぐ」は、激流と低い水温によって身が引き締まり、1.2kg以上のとらふぐにしか認められない淡路島が誇る食のブランドとして、その名が知られています。

ゼラチン質を含んだその独特の歯触りが嬉しい鉄皮の湯引き、艶やかで透き通る身が美しい鉄刺、特製だれで焼き上げられた一味醤油焼、ふっくらとした身のほのかな甘みを味わえる鍋へと続く、厳選食材と料理人の技が織りなす贅沢な会席料理をお楽しみいただけます。お食事の終わりには、ふくよかな香りが立ちこめ

る出汁に、丹波産コシヒカリとひょうご安心ブランド認証の「淡路放し飼いたまご」で仕上げる雑炊で、冬の味覚の王様「淡路島3年とらふぐ」を最後まで堪能いただけます。

煌びやかにウインターシーズンを照らす淡路夢舞台のイルミネーションと共に、この上ない贅沢な一夜をお過ごしください。

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ひ申し上げます。

◆淡路島3年とらふぐ 堪能ステイ

期 間 2016年12月1日(木)～2017年2月28日(火)

料 金 1室2名様ご利用 お1人様¥19,500～

夕 食 3F 日本料理「あわみ」淡路島3年とらふぐ鍋 会席

先 付	淡路島3年とらふぐ鉄皮湯引き
造 り	淡路島3年とらふぐ鉄刺
焼 物	淡路島3年とらふぐ一味醤油焼
鍋	淡路島3年とらふぐ鍋
御 飯	雑炊(丹波産コシヒカリ、淡路放し飼いたまご等)
香の物	三種盛り
水菓子	本日のデザート

特 典 ・ゆったりとした広さのデラックスルームにご宿泊
・ご朝食は地元食材を利用したこだわりのブッフェをご用意

※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>

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