

報道関係各位

(2016年11月)

ブランド牛を2倍楽しむプレミアムなひと時
淡路牛食べくらべコース

花と緑と海に囲まれたウェスティンホテル淡路は、淡路島が誇る食のブランド“淡路牛”のロースとフィレをどちらもご堪能いただけるランチ限定の贅沢な鉄板焼のコース料理をご用意いたしました。



ファンダイニング「コッコラーレ」の鉄板焼は、淡路島の潮の流れを光とミラーで幻想的に表現するスタイリッシュな装いの中で、兵庫県や淡路島の豊かな山海の幸を中心に厳選した食材と、目の前で繰り広げられるシェフの演出が絶妙な美味しさのハーモニーを奏でます。この秋よりランチタイムの新たなご提案として、淡路島が誇るご当地ブランド“淡路牛”にこだわり、きめ細やかな肉質で濃厚な味わいのロースと、しっとりとした気品あふれる豊かな旨みが広がる淡路牛のフィレを同時にご堪能いただける、淡路島ならではの贅沢なコース料理をご用意いたしました。その他にも、新鮮なシーフードのオードブル、凝縮した甘味が広がる焼野菜、ピューレ状の淡路産玉葱がたっぷりに入ったドレッシングが野菜の風味を引き立てる色鮮やかなサラダや、煌びやかなクリスマスのお訪れを告げるパティシエの独創的なデザートなど、季節を感じる色彩豊かなお料理をお楽しみいただけます。

上質な大人の食空間にて、淡路牛の美味を極める贅沢なひと時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。

◆淡路牛食べくらべコース

場 所 2F レストラン ファンダイニング「コッコラーレ」鉄板焼
時 間 11:30 ~ 14:30 (ランチタイム限定)
料 金 お1人様 ¥7,000

本日のオードブル
淡路牛フィレ・淡路牛ロース
兵庫県産焼き野菜
色鮮やかなサラダ ホテルメイドの淡路産オニオンドレッシング
御飯(兵庫県産コシヒカリ) 香の物 赤出汁
パティシエのデザート
ハーブティ または コーヒー

※ご予約は2名様より承ります。

※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。

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