

報道関係各位

(2017年5月)

美しい葡萄畑が広がる 世界のワイナリーより
ファンダイニング「コッコラーレ」 白ワインフェア

花と緑と海に囲まれたウェスティンホテル淡路(兵庫県淡路市夢舞台2番地/総支配人 森 敬博)は、初夏のリゾートで過ごす休日に華やかな彩りを添える「白ワインフェア」を企画いたしました。

カジュアルなお食事会、上質な空間で祝う記念日ディナーなど、其々のスタイルで地中海料理をお楽しみいただけるファンダイニング「コッコラーレ」では、6月1日から6月30日までの間、フランス、ニュージーランド、そしてイタリアよりセレクトした白ワインフェアを開催いたします。

南フランスにある樹齢100年もの古木が存在する冷涼な畑のワインを多く使用するエシュ・エ・バニエのクレマン・ド・リムーは、シャルドネのエlegantさが際立つ、初夏にふさわしいスパークリングワインです。ドライフラワーやアプリコット、そして時間と共に様々な風味が広がり、フレッシュな酸味と上品でクリーミーな泡を感じます。

ニュージーランド最大のワインの名産地であるマールボロの中でも、良質な単一畑の葡萄のみを使用するカウリベイのソーヴィニオン・ブランは、パッションフルーツの香りとジューシーな果実味が広がり、スッキリとした後味が特徴のため、食前酒としてもおすすめです。

イタリアのヴェネト州にある銘醸プラは、化学薬品を一切使用せず、自然派の中でも最高品質のワインを生み出す家族経営のワイナリーです。世界中から称賛されるプラのワインの中でもソアヴェ・クラシコ・オットは、果実と酸味のバランスが良く、コクがしっかりと感じられ、サンザシやジャスミンのようなフローラルな香りと、ナッツのような香ばしい余韻をお楽しみいただける上質な辛口の白ワインです。

本フェアは、「コッコラーレ」のブッフェ、スペシャリテ、鉄板焼の全てのコーナーにてお楽しみいただけます。その中でも上質な空間で地中海フレンチを味わう「スペシャリテ」では、柑橘のソースを添えた真鯛のマリネ、糖度の高い淡路島玉葱とグリーンピースの色鮮やかなスープ、ふっくらと焼き上げた淡路島近海の鱸、そして、島のブランドポークとえびすもち豚のグリルなど、淡路島を含む兵庫五国の豊かな食材を用いた初夏のメニューとのマリアージュを存分にご堪能いただけます。地中海の雰囲気漂うリゾートで、華やかなバカンス気分になる上質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い申し上げます。

■ファンダイニング「コッコラーレ」 白ワインフェア

期 間 2017年6月1日(木)から6月30日(金)まで

場 所 2階 ファンダイニング「コッコラーレ」ブッフェ、スペシャリテ、鉄板焼

料 金 【スパークリングワイン/白】

・フランス/エシュ・エ・バニエ:クレマン・ド・リムー・ブラン・ブリュット・レゼルヴ

¥1,300/Glass ¥7,500/Bottle

【ワイン/白】

・ニュージーランド/カウリベイ:ソーヴィニオン・ブラン 2012 ¥1,100/Glass ¥6,500/Bottle

・イタリア/プラ :ソアヴェ・クラシコ・オット 2015 ¥1,200/Glass ¥7,000/Bottle

※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。

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

