

報道関係各位

(2017年6月)

スパイスで夏の疲れをリフレッシュ
特製 島の夏カレー

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、吹き抜けの空間から爽やかな光がそそぐロビーラウンジ「ルッチョラ」にて、この夏の新メニュー“特製 島の夏カレー”を販売いたします。

夏空の下で白く輝くパラソルに囲まれた屋外プールでリフレッシュした後は、ロビーラウンジの豊富なドリンク、スイーツやお食事とともに優雅なひと時をお過ごしいただけます。

この夏新たに登場するδ特製 島の夏カレーは、2種類のカレーを同時に味わうことができる夏限定のメニューです。

1つ目のカレーは、食欲をそそるビタミンカレーのパプリカやズッキーニ、熱を加えてさらに甘味が溢れ出す淡路島産玉葱、そして島が誇るご当地ブランド淡路牛のミンチ肉を加え、爽やかなスパイスの辛さと野菜と肉の旨みが詰まったキーマカレーです。2つ目は、ココナッツミルクと蜂蜜をベースに、和風出汁や醤油など和の風味を効かせたスープ仕立てのマイルドなカレーで、スッキリとした甘さとコクの絶妙なバランスが後を引く味わいです。



カレーの他には、淡路島産玉葱がたっぷりに入ったホテルオリジナルのオニオンドレッシングで味わう兵庫県産野菜のサラダと、300度以上の高温で一気に焼き上げた自家製のナンが付き、ほんのりと甘く、出来立ての香ばしい香りともちもちとした食感のナンはカレーとの相性もぴったりです。またドリンクは、スパイスの辛さを和らげるヨーグルトとマンゴーの果肉が入ったラッシーをご用意いたします。リゾート気分が高まる開放的な空間で、疲れた身体にエネルギーをチャージする午後のひと時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お願ひ申し上げます。

■ 特製 島の夏カレー

期 間 2017年7月1日(土)～8月31日(木)まで

場 所 2階 ロビーラウンジ「ルッチョラ」

料 金 特製 島の夏カレー(ドリンク付き) ¥2,400
(カレー2種類、自家製ナン、兵庫県産野菜のサラダ、マンゴーラッシー)

※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。

※掲載画像はイメージです。

ご予約・お問い合わせ TEL 0799-74-1111(代表から予約係へ)

<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・園田 寛・村田 ゆうか
TEL 0799-74-1150/FAX 0799-74-1143/HOME PAGE <http://www.westin-awaji.com>