

報道関係各位

(2017年8月)

兵庫・淡路の美味に舌鼓 ひょうご五国物語 ディナーステイ

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、兵庫県の旬の味覚を贅沢に使用したコース料理付きの宿泊プランをご用意いたしました。

兵庫県はかつて、摂津・播磨・但馬・丹波・淡路の5つの国からなり、その中でも淡路島は特別な儀式に用いられる塩や海の幸を朝廷に献上する御食国とも呼ばれていました。当プランでは、今もなお豊かな恵みを生み出す淡路島をはじめ兵庫県の滋味豊かな食材をふんだんに取り入れた和洋の逸品をお召し上がりいただけます。

日本料理「あわみ」の秋のメニューは、薫り高い松茸と兵庫県産の鱧の濃厚な旨味を閉じ込めた土瓶蒸しをはじめ、淡路牛や松茸と淡路産秋野菜の網焼きなど、素材が持つ深い味わいを存分に愉しめる会席料理をご堪能いただけます。



ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティでは、高級魚としても知られている兵庫県但馬産のノドグロを素材の持ち味をいかしつつ濃厚な旨味が広がる一皿に仕上げた魚料理や、柔らかな肉質と上品な甘みが口の中に広がる淡路牛フィレ肉のグリルとフォアグラを、芳醇な味わいのトリュフソースで仕上げた肉料理など、上質かつ深い味わいに仕上げた地中海フレンチのコース料理をご用意しております。

また冬季は、淡白な味わいと歯ごたえが特徴の淡路島3年とらふぐなど、個性豊かな冬の御馳走が華やかに登場いたします。秋の夜長に彩られた兵庫の恵みを味わう、至福の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い申し上げます。

◆ひょうご五国物語 ディナーステイ 地産地消コース

期 間 2018年3月31日(土)まで

料 金 1泊2食付 1室2名利用 お1人様 ¥22,200～

ご夕食
・ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティ 地中海フレンチのコース料理
・ファンダイニング「コッコラーレ」鉄板焼 海の幸と特選黒毛和牛のコース料理
・日本料理「あわみ」 会席料理 からお選びいただけます。

特 典
・ゆったりとした広さのデラックスルーム(42㎡)をご用意
・ご朝食はバラエティ豊かな和洋ブッフェをご用意 (ランチブッフェに変更可能)
・スパ&フィットネス「リストーロ」のご利用を特別料金でご優待

※地産地消コース以外もご用意しております。詳細はお問い合わせください。 ※掲載写真はイメージです。
※ご夕食の料理内容は季節によって変更いたします。また、仕入れ状況により食材を変更する場合がございます。
※掲載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。

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