

報道関係各位

(2018年1月)

旬を彩る島の恵みに春の風
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、万葉集などの歌集に天皇の食膳を司る「御食国(みけつくに)」としてその名が記され、古くより食の宝庫であった淡路島をはじめ、兵庫県の魅力あふれる多彩な食材を堪能するステイプランをご用意しております。



兵庫県は古代、摂津、播磨、但馬、丹波、淡路の5つの国からなり、変化に富んだ地形と気候から四季折々の食材に恵まれ、その中でも淡路島は、大阪湾、播磨灘、紀伊水道と3つの海に囲まれて、鯛、蛸、鱧、河豚など新鮮な魚介類や、温暖な気候と豊かな土壌が育む農作物など、全国にその名が知られる滋味あふれる食材を生み出しています。

本プランのご夕食では、淡路島、兵庫県が誇る旬の食材をふんだんに取り入れ、和と洋其々の料理人のあふれる感性で季節の彩り豊かに表現するコース料理をお召し上がりいただけます。

2018年2月より「ココロレー」スペシャリティの地中海フレンチコースでは、島の自然の中でバナナを食べて育ち脂の上品な甘味が特徴の「えびすもち豚」とフォアグラを一晚寝かせて旨みを凝縮させた“パテ・ド・カンパーニュ”に、刻み山葵と西洋山葵、酸味の効いたグリヴィッシュソース、またはブラックペッパーなど異なる薬味が肉の旨みとコクを一層際立たせる深い味わいの前菜、魚料理は淡路島近海の太刀魚、肉料理はブランド牛のルーツとしても知られる淡路牛のフィレ肉とフォアグラにトリュフソースを合わせた贅沢な逸品をご堪能いただけます。さらに3月には、旬を迎える淡路島サクラマスのまるやかなコクと淡路島レモン香る桜色の一皿も登場し、春の訪れを予感させる色とりどりの料理が特別な夜を一層華やかに演出いたします。

2018年1月20日からはホテルに隣接する「奇跡の星の植物館」にて、西日本最大規模のラン展が開催され、春に向けて見所満載の淡路島そして兵庫県の美味しさがあふれ出す至福のひとつ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。

ひょうご五国物語ディナーステイ 地産地消コース

- 期 間 : 2019年3月31日(日)まで
- 料 金 : 1室2名様ご利用 お1人様¥22,200円～ (1泊2食付)
- デイナー : ファンダイニング「ココロレー」スペシャリティ 地中海フレンチコース料理
ファンダイニング「ココロレー」鉄板焼 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)
・スパ&フィットネス「リストーロ」ご利用を特別料金でご優待

※ 料金は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。

※ 天候や入荷状況により食材が一部変更になる場合がございます。

ご予約・お問い合わせ ウェスティンホテル淡路 予約係 TEL 0799-74-1112

<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 / 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