

報道関係各位

(2018年4月)

春いちばんの島の逸品  
日本料理「あわみ」 淡路島の生しらす海鮮丼

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、日本料理「あわみ」にて、2018年4月18日(水)より「淡路島の生しらす」をたっぷりご堪能いただける海鮮丼の販売を開始いたします。

今年は、2018年4月18日(水)に解禁を迎える「淡路島の生しらす」。栄養豊富な明石海峡を主な漁場とし、島の最北端にある岩屋港で水揚げされたしらすの中から、熟練職人の目利きによって厳選される文字通り「きれいもん」のみが「淡路島の生しらす」として認められることから、漁師、職人や地元の人々の愛情と、品質へのこだわりが詰まった極上の逸品です。

日本料理「あわみ」の「淡路島の生しらす海鮮丼」は、しらすを軽くポン酢にくぐらせて、しらす本来の豊かな風味を感じながらも、すっきりとした後味が広がる爽やかな一杯に仕上げました。また、鯛や蛸などおすすめの魚介類、瑞々しい甘みが特徴の淡路島産玉ねぎや、お米は清らか水と豊かな土壌が育んだ丹波産コシヒカリを使用するなど、「淡路島の生しらす」に合わせる素材にもこだわり、この一杯で淡路島と兵庫県が誇る豊かな山海の恵みを存分にお楽しみいただけます。



美しい島の情景のように爽やかな風味が広がる「淡路島の生しらす海鮮丼」をぜひご賞味ください。

■ 日本料理「あわみ」 淡路島の生しらす海鮮丼

販売開始日	2018年4月18日(水)より
場所	3階 日本料理「あわみ」 11:30~14:30 (昼食限定)
料金	「淡路島の生しらす海鮮丼」 2,000円 小鉢、丼物、香の物、汁、水菓子 「淡路島の生しらす海鮮御膳」 3,400円 小鉢、揚物、鉢物、丼物、香の物、汁、水菓子
献立 (丼物)	淡路島の生しらす 鯛 蛸 赤身など (入荷により変更) 淡路島産玉ねぎ 鳴門産若布 うず潮葱 長芋とろろ 海苔 花茗荷 酢橘 丹波産コシヒカリ 山葵醤油 ぽん酢

※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。  
※食材の入荷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 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>