

報道関係各位

(2017年5月)

夏を味わう豊かな島の恵み  
鱧・淡路牛味覚会席プラン

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、夏を代表する島の恵み“鱧”と淡路島が誇るご当地ブランド“淡路牛”を贅沢に味わう宿泊プランをご用意いたしました。



関西の夏に欠かすことのできない高級食材“淡路島の鱧”は、潮流が早く、常に新鮮な水が供給される豊かな漁場で育ち、初夏には産卵に向けて餌をたっぷり蓄えるため、脂がのり旬を迎えます。また淡路牛は、有名ブランド牛のルーツとしても知られており、あっさりとしながらも、濃厚な旨みを存分にお楽しみいただけます。

日本料理「あわみ」では、熟練の料理人が骨切りを施した旬の鱧を、淡路島や兵庫県産の食材と組み合わせ、色彩、香りや食感の違いでもお愉しみいただける鱧と淡路牛の会席料理をご用意いたしました。ほのかな香りと甘みが広がるうすい豆のすり流しと、ふんわりとした鱧の葛たたきの上品な味わいをご堪能いただける煮物椀や、口の中でほろりと溶ける鱧の天麩羅は、鱧の旨みを引き立てる淡路島の藻塩でシンプルにお召し上がりいただけます。糖度の高い

淡路島たまねぎと、素材本来の味を際立たせるちり酢につけて味わう、淡路牛の焼きしゃぶは、熱を加えるとサシが融け、噛むごとにジューシーな肉汁と上質な旨味が口の中に広がります。

ウェスティンオリジナルのヘブンリーベットで極上の眠りを体験された翌朝は、甘く香ばしいバターが立つ焼き立てのクロワッサンや、新鮮な地元野菜など、バラエティ豊かな和洋ブッフェをご用意しております。

清々しい初夏の訪れを感じ、先付から御飯まで淡路島の贅沢な海と山の幸を堪能する至福の時をお愉しみください。

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。

■ 鱧・淡路牛味覚会席プラン (1泊2食付)

- |     |   |
|-----|---|
| 期 間 | 2017年6月1日(木)から8月31日(木)まで  |
| 料 金 | 1室2名様利用 お1人様 ¥15,850～   |
| 夕 食 | 3階日本料理「あわみ」鱧・淡路牛味覚会席<br>先付、煮物椀、造り、焼物、強肴、揚物、御飯、汁、香の物、水菓子   |
| 特 典 | ・明るくリゾート感あふれるスーペリアルーム (37㎡) をご用意<br>・ご朝食はバラエティ豊かな和洋ブッフェ<br>・夕食時の乾杯用に淡路島の地酒 (お二人で一合) をプレゼント<br>・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。

※食材の入荷状況により料理内容を予告なく変更する場合がございます。

※ご利用日の3日前までにご予約をお願いいたします。※掲載写真はイメージです。

ご予約・お問い合わせ TEL0799-74-1111 (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・園田 寛  
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