

報道関係各位

(2017年10月)

贅沢な冬の味覚 ご当地とらふぐを味わう  
淡路島3年とらふぐ堪能プラン

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、淡路島が全国に誇るご当地ブランド「淡路島3年とらふぐ」を存分にご堪能いただける宿泊プランを企画いたしました。

淡路島最南端に位置する福良地区で、3年の歳月をかけて大切に育てられたとらふぐは、鳴門海峡の早い潮流と低い水温によって身が引き締まり、凝縮された旨味と深いコクを持った極上品。日本料理「あわみ」では、「淡路島3年とらふぐ」を主役に厳選した食材と料理人の繊細な技が冴える会席料理をお愉しみいただけます。

食前に香ばしい味わいのふぐのひれ酒をお楽しみいただいた後、コラーゲンがたっぷり含まれている鉄皮の湯引きを、ポン酢で口当たり良くお召し上がりいただけます。艶やかで透き通った見た目にも美しい鉄刺、特製のぼん酢で焼き上げた味わい深い焼きふぐ、そしててっちり鍋は、噛むほどに口の中に溢れるふぐの旨味と、とろりと煮えた淡路島産たまねぎの甘みを同時に味わうことができます。鍋の最後には、とらふぐと野菜の旨味が溶け込んだ出汁に、御飯と淡路放し飼いたまごを流し込みふんわりと仕上げた雑炊で、最後の一口まで「淡路島3年とらふぐ」を存分にご堪能いただけます。



冬の淡路島を華やかに彩るふぐ料理で、心も体もほっこりと満たされる至福の一夜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ひ申し上げます。

■ 淡路島3年とらふぐ堪能プラン (1泊2食付)

期 間 2017年11月1日(水)から2018年2月28日(水)まで  
料 金 1室2名様ご利用 お1人様 ¥23,300~ (3日前までの要予約)  
夕 食 3F 日本料理「あわみ」淡路島3年とらふぐ鍋

|     |                   |
|-----|-------------------|
| 先付  | 淡路島3年とらふぐ鉄皮湯引き    |
| 造り  | 淡路島3年とらふぐ鉄刺       |
| 焼物  | 淡路島3年とらふぐ特製一味ぼん酢焼 |
| 鍋   | 淡路島3年とらふぐ鍋        |
| 御飯  | 雑炊(淡路放し飼いたまご)     |
| 香の物 | 三種盛り              |
| 水菓子 | 特製水菓子             |

- 特 典
- ・客室はゆったりとした広さのデラックスルーム(42㎡)
  - ・ご朝食はファンダイニング「ココロレー」の和洋buffetをご用意  
※ランチbuffetにご変更いただけます(要予約)
  - ・お1人様1杯ふぐのひれ酒をプレゼント

※料金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。 ※除外日 2017年12月31日(日)~2018年1月2日(火)  
※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。 ※掲載写真はイメージです。

ご予約・お問い合わせ TEL 0799-74-1112(予約係)

<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>