

報道関係各位

(2017年11月)

綺麗を潤す魅惑の美食
「コッコラーレ」スペシャリテ ビューティーランチコース

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、身体の中から綺麗を引き出す美容と健康をテーマにした地中海フレンチのランチメニューをご用意いたしました。

ウェスティンホテル淡路では、お客様が旅の途中も健康でより快適にお過ごしいただけるように、良質な眠り、エクササイズやゲストルームのアメニティなど様々なプログラムを通して皆さまのお手伝をいたします。その中でもホテルステイに欠かせないレストランでは、Eat Well と題して、りんご、ブロッコリー、トマトやサーモンなど、抗酸化物質が豊富で栄養価の高いスーパーフード RX (SuperFoodsRX[®]) を含むお料理をお愉しみいただけます。



レストラン「コッコラーレ」スペシャリテでは、2017年11月よりスーパーフードと地元食材を掛け合わせたランチコースが新たに登場いたしました。

食物繊維、葉酸、ビタミンE等の栄養素を豊富に含むアボカドとズワイ蟹のカクテルは、低脂肪ヨーグルトのソースで口どけ滑らかなオードブルに、イトヨリ鯛のポワレは抗酸化物質とリコピンを多く含むトマトと合わせてお召上がりいただけます。また、エネルギーの産生に大切なビタミン

B1の吸収を促す働きがあるとされる玉葱は、ビタミンB1を豊富に含むえびすもち豚と柔らかく煮込み、淡路島の旨みが詰まったポトフなど、色彩にあふれ見た目にも楽しいコース料理となっております。爽快な景色を臨むリゾートで、ご友人の皆さまと心も身体も美しく潤う麗しのひと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ひ申し上げます。

ビューティーランチコース

- ◇ 期 間 2018年2月28日(水)まで
- ◇ 場 所 ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャリテ
ランチ 11:30~14:30
- ◇ 料 金 「ビューティーランチコース」お1人様 4,000円

MENU

セレブリティ・オードブルバリエ ズワイ蟹とアボカドのカクテル 低脂肪ヨーグルトソースを含む3品

◆
かぼちやのクリームスープ カプチーノ仕立て

◆
イトヨリ鯛のポワレ グルノブローズ仕立て

◆
淡路島の自然が育んだえびすもち豚と淡路島玉葱のポトフ

◆
自家製美肌ロール釜焼きパン、パティシエスウィーツ、ハーブティーまたはコーヒー、プティ・フル

※ 料金は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。

※ 3日前までのご予約制とさせていただきます。 ※ 除外日 2017年12月29日~2018年1月3日

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