

報道関係各位

(2018年3月)

赤ちゃんの成長を祈る 特別なお祝いに
日本料理「あわみ」 お食い初め膳

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、お子様の健やかな成長を願うお祝いの料理「お食い初め膳」の販売を開始いたしました。

お子様の誕生から数えて100日前後、乳歯が生え始める生後3~4ヶ月頃に、赤ちゃんの成長と長寿を願って行われる「お食い初め」。一生食べることに不自由しないように、丈夫な歯が生えるようにとの願いを込めて、古くよりご家族や親戚が集まってお子様を祝う大切な儀式として行われてきました。



洗練された和の空間の中で、料理人の繊細な技が光る四季の会席料理をお楽しみいただける日本料理「あわみ」では、鯛赤飯、蛤、海老、紅白の煮物、淡路島の名産いかなごの釘煮や鯛の焼物など、長寿や縁起の良いとされる食材に季節の彩りを添えた華やかなお祝い膳をご用意しております。また、オプションとしてご利用いただける彩り豊かなお祝い会席とともに、ご家族との特別な時間をゆったりとお寛ぎいただける個室も設けており、赤ちゃん連れのご両親も安心してお過ごしいただけます。四季の移ろいを身近に感じられるリゾートならではの心地良いおもてなしで、ご家族とともにお子様の幸せを願う心温まるひと時をお過ごしください。

日本料理「あわみ」 お食い初め膳

場 所	3階 日本料理「あわみ」
時 間	昼食 11:30~14:30 / 夕食 17:30~21:30
料 金	5,000円
献 立	飯 椀 御祝 鯛赤飯 汁 椀 蛤 豆腐 柚子 つぼ椀 筍 海老 烏賊 蒟蒻 柚子味噌和え 菜の花 煮物椀 かぶら 南瓜 扇面大根 人参 法蓮草 高 杯 歯固め石 紀ノ川漬 塩昆布 いかなご釘煮 焼 物 天然小鯛姿焼

※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。 ※ご予約は3日前まで承ります。 ※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。 ※オプションとしてご家族用のお祝い会席もご用意しております。 ※個室(御座敷)のご利用は、1名様昼食5,000円以上、夕食7,000円以上の会席料理のご注文に限らせていただきます。

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>