

報道関係各位

(2018年5月)

極上の夏に味わうプレミアムな逸品 淡路島の鱧プラン

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、2018年6月1日(金)より、夏の到来を告げる風物詩「淡路島の鱧」を心ゆくまでご堪能いただけるステイプランを企画いたしました。

まばゆい陽射しと海風がそよぐ淡路島の夏を代表する海の恵み「鱧」は、関西の夏に欠かすことができない高級食材として古くより珍重されてきました。潮流が早く、常に新鮮な水が供給される海底で育つ鱧は、身が引き締まり、初夏より秋の産卵に向けて脂がのり上品な旨みとコクが広がります。

日本料理「あわみ」では、旬を迎える淡路島の鱧を主役に、淡路島と兵庫県の多彩な食材とともに贅沢に味わい尽くす会席料理をご用意しております。料理人の巧みな技が冴える鱧の骨切りは、皮一枚を残してミリ単位で刃を入れることにより、やさしい舌触りと食感を生み出し、淡白でありながら上品な味わいの鱧を、鱧ちり、炭火焼、鍋など多彩な調理法で魅せる極上の鱧料理をご堪能いただけます。



その中でも、昔から地元の人に愛されてきた淡路島ならではの鱧料理「鱧すき」は、鱧の頭や骨と淡路島産玉ねぎを煮込み、濃厚な味わいと爽やかな甘みが絶妙に調和する黄金色の出汁で鱧と野菜を煮る鱧鍋で、軽く火を通した身はふっくらと柔らかく上品な甘みが広がります。締めは、旨みが溶け込んだ出汁に良く絡む淡路島楓そうめんや淡路放し飼いたまごでとじる雑炊など、最後まで鱧の豊潤な旨みをご堪能いただけます。また、炭火で香ばしく炙り旨みを閉じ込めた鱧の炭火焼は、淡路島の藻塩やローストした淡路島産玉ねぎの甘味が溶け込んだ特製の玉ねぎ味噌と合わせて、シンプルに鱧本来の旨みをお愉しみください。

爽やかな風景が広がるリゾートに夏の到来を告げる島自慢の逸品、淡路島の鱧を贅沢に味わう至福のひと時をお楽しみください。

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ひ申し上げます。

■淡路島の鱧プラン (1泊2食付)

期 間 : 2018年6月1日(金)から2018年8月31日(金)まで

淡路鱧炭火焼会席	淡路鱧しゃぶ・鱧すき
1泊1室2名様ご利用 お1人様 22,500円～	1泊1室2名様ご利用 お1人様 17,600円～ ※ご夕食は鱧鍋(鱧しゃぶまたは鱧すき)をご用意

- 共通特典:
- ・お部屋タイプはデラックスルーム(42㎡)
 - ・ご夕食は日本料理「あわみ」にて淡路島産鱧の料理をお選びいただけます。
 - ・ご朝食はバラエティ豊かな和洋ブッフェをご用意。(ランチブッフェに変更可)

※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>

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