

報道関係各位

(2018年11月27日)

## 和モダンなクリスマスの夜をあなたと 日本料理「あわみ」 聖夜会席

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12月1日(土)より日本料理「あわみ」の洗練された和の空間の中で聖夜を華やかに彩る会席料理をご用意しております。

悠久の時を経て、淡路島に残る豊かな自然がもたらす美味溢れる山海の恵みを、心ゆくまでご堪能いただける日本料理「あわみ」では、クリスマス限定の特別会席をお楽しみいただけます。

カラフルなパプリカ、法蓮草のクリスマスツリー仕立てに豆腐とサーモンのテリーヌなど、料理長の遊び心あふれる前菜、じっくりと火を通し滑らかな舌触りと上品な旨みを閉じ込めた特製の淡路牛ローストビーフは、爽やかな甘さが広がる淡路島産玉ねぎのソースと芳醇な風味が肉の味わいをより一層引き立てる神戸ワインマスタードと共にお召し上がりください。



また、脂が乗った鰯を創業明治8年の地元酒蔵「千年一酒造」の酒粕を使用した鍋で味わう鰯しゃぶ、コリコリとした鉄皮の個性豊かな食感とふくよかな味わいが広がる「とら河豚御飯」など、しっとりと大人の雰囲気が漂う空間の中で、ホリデーシーズンならではの華やかな装いと味わいに満ちた日本料理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。

### ■ 日本料理「あわみ」 聖夜会席

期 間	2018年12月1日(土)から12月25日(火)まで
場 所	3階 日本料理「あわみ」 17:30~21:00
料 金	聖夜会席 ¥9,000

献 立	前 菜 : サーモンと豆腐のテリーヌ 煮 物 椀 : のっぺ仕立て 河豚焼霜かぶら蒸し 造 り : 造り四種盛り 焼 物 : 淡路牛ローストビーフ 強 肴 : 鳴門産若布麺 小 鍋 : 鰯しゃぶ 千年一酒造の酒粕鍋 御 飯 : とら河豚御飯、汁、香の物 水 菓 子 : 雪餅 りんごゼリー
-----	---

※日本料理「あわみ」の聖夜会席が付いた宿泊プランもご用意しております。  
※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。  
※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。 ※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・山口 賀之・村田 ゆうか

TEL 0799-74-1150/FAX 0799-74-1143/HOME PAGE <https://www.westin-awaji.com>