

報道関係各位

(2018年12月5日)

冬告げる 味覚の王様 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、島の冬を代表する極上の逸品「淡路島3年とらふぐ」を贅沢に味わう鍋コース付き宿泊プランをご用意いたしました。



鳴門海峡の速い潮流と低い水温など、ふぐの生育に適した環境の中で、丹精を込めて育てられた淡路島3年とらふぐは、身が引き締まり、濃厚な旨みが愉しめる最高級の食材です。

日本料理「あわみ」では、淡路島3年とらふぐを贅沢に味わい尽くす鍋コースをご用意いたしました。

歯ごたえが楽しい鉄皮、料理人の繊細な技が光る艶やかな鉄刺、ふっくらとした食感に濃厚な甘みが楽しめる鍋など、淡路島3年とらふぐの旨みや特徴を際立たせたコース仕立てとなっております。

お食事の最後には、淡路島3年とらふぐや淡路島産玉ねぎなど、素材の旨みがじっくりと溶け込んだ出汁に、丹波産コシヒカリと淡路放し飼いたまごをからめて、濃厚なコクとまるやかさが広がる雑炊をお召し上がりいただき、淡路島3年とらふぐならではの淡麗で上品な味わいを最後の一口までお愉しみてください。

淡路島が誇る冬の味覚に舌鼓を打つ、身も心も最高に満たされる至福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。

■ 淡路島3年とらふぐ堪能プラン (1泊2食付)

期 間	2019年2月28日(木)まで
料 金	1室2名様ご利用 お1人様 ¥23,600～
夕 食	3F 日本料理「あわみ」淡路島3年とらふぐ鍋 前菜 造り 焼物 鍋 御飯 香の物 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㎡) ・ご朝食はバラエティ豊かな和洋buffetをご用意(ランチbuffetに変更可) ・ご夕食時に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。
※入荷状況や季節により食材やメニューを変更する場合がございます。※掲載写真はイメージです。
※3日前までの要予約。プラン除外日:2018年12月31日(月)～2019年1月2日(水)

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 / HOMEPAGE <https://www.westin-awaji.com>