

報道関係各位

(2019年2月28日)

## 食で満開の桜を愛でる 淡路島サクラマスと淡路牛コース

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、二年前に淡路島の新たなブランド食材として誕生した「淡路島サクラマス」と淡路牛を心ゆくまでお愉しみいただける地中海フレンチコースの販売を開始いたします。

淡路島サクラマスが育つ淡路島の福良港は、春先でも水温が低く、鳴門海峡の影響から潮の流れが速いため、サクラマスの身は引き締まり、脂のりが良く、3月から5月までの一番美味しい時期でしか味わえない淡路島の春を代表する食材です。

ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティでは、淡路島サクラマスを贅沢に用いた春の彩りあふれる華やかなコースが登場いたします。

爽やかなハーブ香るサクラマスのマリネにキャビアとバジルソースを合わせたサクラマスのルーローと、桜のチップで瞬間燻製したサクラマスとホタテ貝のミルフィーユに和のテイストを加えた菜の花のソースが鮮やかに映える前菜から始まり、グリーンピースと淡路島産玉葱の風味豊かなスープ、皮目を香ばしく身はしっとり仕上げたサクラマスと但馬産白海老の濃厚な旨みがほとばしる魚料理、そして最後は、淡路牛のグリルと淡路島産中抜き玉葱のローストを添えたお肉料理をお愉しみいただけます。満開に咲く桜のようにテーブルを華麗に彩るディナーとともに、萌黄色の新緑があふれる春の淡路島をご堪能ください。



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い申し上げます。

### ◆ 淡路島サクラマスと淡路牛コース

期 間	2019年3月1日(金)から5月31日(金)まで
場 所	2F ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティ
時 間	17:30～21:00 (ディナー限定)
料 金	淡路島サクラマスと淡路牛コース ¥7,000

#### Menu

淡路島サクラマスのルーロー サラダ ブリュノワ バジル キャビア  
淡路島サクラマスと帆立貝の瞬間燻製 ミルフィーユ仕立て ほろ苦い菜の花のソース  
淡路島サクラマスのマリネ プティポワのフラン 淡路島玉葱の冷たいスープ  
淡路島サクラマスと但馬の白海老 ヴァン・ムスーで優しく蒸し上げました  
そのジュでソースを作りグラチネに仕上げます  
淡路牛ロース肉のグリル 淡路島中抜き玉葱のロースト ポムピュール 芳醇な神戸赤ワインソース  
デザート ア・ラ・メゾン、ホテルメイドの焼き立てパン、ハーブティーまたはコーヒー、プティ・フルール

※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。

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>

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