

報道関係各位

(2019年3月6日)

春を呼ぶ 旬のご当地グルメ 淡路島サクラマス御膳

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、2019年3月1日(金)に解禁された淡路島サクラマスと淡路島の食材で彩る「淡路島サクラマス御膳」をご用意いたしました。

2017年3月に淡路島の福良港で誕生した淡路島サクラマス。2019年の春からは、淡路島サクラマスを使ったご当地グルメが全島に広がり、丼、鍋、ワンプレートで提供される「春咲くdish」など、5つのカテゴリーに沿ったメニューを島内40店舗でお楽しみいただけるようになりました。日本料理「あわみ」では、満開の桜を眺めているかのように卓上を優雅に彩る、春咲くdish「淡路島サクラマス御膳」を販売いたします。



花形のカゴの中に、淡路島の食材を用いた繊細な料理が並ぶ「淡路島サクラマス御膳」は、サクラマスの上品な甘みが愉しめる刺身や柚庵焼のほか、サクラマスのアラ出汁から作った特製のタレを御飯にまぶし、サクラマスの身と香ばしく焼いた皮をトッピングした淡路島サクラマスフレーク御飯は、サクラマスの旨みを丸ごと味わえる一品です。その他、淡路島産の玉葱やタケノコなど、島の春野菜を淡路島の藻塩で味わう天麩羅や淡路島牛乳のプリンなど、島の食材をふんだんに盛り込みました。華やかな彩りに包まれて、桜色の島グルメ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。

◆ 淡路島サクラマス御膳

期 間	2019年3月1日(金)から5月31日(金)まで
場 所	3F 日本料理「あわみ」
時 間	11:30~14:30 (ランチ限定)
料 金	淡路島サクラマス御膳 ¥2,400

※1日限定15食、3日前までの要予約。

※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>