

【本リリースは、青灯クラブ・関西レジャー記者クラブ・尼崎市政記者クラブ・生活情報誌・旅行関係情報誌等に、6月24日14時に資料提供しております。】

News Release

報道関係各位

2021年6月24日
尼崎ホテル開発株式会社

～日頃の感謝の気持ちを込めまして、総料理長 北村がご用意するランチメニュー～
総料理長スペシャルランチ販売いたします！

尼崎ホテル開発(株)(兵庫県尼崎市 代表取締役社長:滝口謙一)が運営するホテルヴィスキオ尼崎 by GRANVIAは、カフェ&レストラン「ウエストリバー」において、2021年6月22日(火)～7月2日(金)の平日のみ(月曜を除く)で「総料理長スペシャルランチ」を販売いたします。

「総料理長スペシャルランチ」は、ご愛顧いただいているお客様へ感謝を込めて総料理長 北村が腕をふるった期間限定のワンプレートランチです。

料理の内容は、ポークバラブレゼ 黒胡椒ソースに白身魚のポピエット 甘酒オレンジソース等、フランス料理に日本のエッセンスを加えたワンプレートランチです。

JR西日本ホテルズの衛生基準「Clean & Safety」を遵守し、お客様と従業員の安全・安心を第一に新型コロナウイルス感染拡大防止に取組み、レストランの営業を行っております。

安心してお食事をお楽しみいただけるウエストリバーで、期間限定のスペシャルメニューをぜひ、お召上がりください。

◆営業時間◆

全日 11:30～15:00(L.O.14:00)

※定休日:月曜日

～4品をワンプレートに～

- ・レギューム・ショー アランチーニ添え
- ・ピッツァ・フリッタ マルゲリータ
- ・ポークバラブレゼ 黒胡椒ソース
- ・白身魚のポピエット 甘酒オレンジソース

1,200円(消費税込)

※限定5食



【総料理長スペシャルランチ概要】

総料理長 北村 浩伸

いつでもマスク!



マスク会食を推奨しております

会話の際は必ずマスクをご着用ください



マスク着用をお願い



マスク会食をお願い



エチケットリーダーの配置



従業員の取り組み

JR西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean & Safety」について

JR西日本ホテルズでは、お客様と従業員の安全を第一に新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、遵守しております。私たちは、新しい生活様式の中でも、お客様が、より快適に、安心してご滞在いただける上質な旅の基点となるために、妥協のない清潔さと、衛生的な環境づくりに努めております。

主な取り組み内容として、ご来館のお客様へマスクの着用、検温と健康状態の確認、手指消毒のほか、ホテル館内は、ロビー周辺、客室、レストラン、共用トイレなど、通常の清掃に加えて、頻繁に手が触れる箇所の定期的な清掃と消毒を強化しております。また、従業員につきましても、マスク着用とともに健康管理を徹底しております。

新衛生基準「Clean & Safety」について詳しくは、こちらをご覧ください。>>



「Trusted Cleanliness Badge (衛生管理・対策マーク)」を取得しました

JR西日本ホテルズの全ブランドは、業界最大級のクチコミ・プラットフォーム「Trust You (トラスト・ユー)」が策定する独自の衛生管理基準を満たした施設であることを証明する、

「Trusted Cleanliness Badge」を取得しました。

詳しくは、こちらをご覧ください。>>



■本リリースに関するお問い合わせ先

ホテルヴィスキオ尼崎 営業統轄部 営業企画課 南 裕之 大久保 裕子 山川 昭和

TEL : 06-6491-8511 / FAX : 06-6491-8575

E-mail : h-minami@hotelvischio-amagasaki.jp

y-okubo@hotelvischio-amagasaki.jp

s-yamakawa@hotelvischio-amagasaki.jp

■一般の方のご予約・お問い合わせ先 ホテルヴィスキオ尼崎 料飲課

TEL : 06-6491-0603

<https://www.hotelvischio-amagasaki.jp/>