



ホテルヴィスキオ尼崎

〒661-0976
尼崎市潮江1丁目4番1号
TEL：06-6491-0002
FAX：06-6491-8575
<https://www.hotelvischio-amagasaki.jp/>

News Release

2021年11月4日
尼崎ホテル開発株式会社

報道関係各位

テイクアウトスープ第2段を販売！

～寒い冬におすすめスープ3種～

ホテルヴィスキオ尼崎 by GRANVIA

2021年12月1日（水）から2022年2月28日（月）まで

尼崎ホテル開発株式会社（兵庫県尼崎市、代表取締役社長 大矢 悦子）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 ウェストリバーにおいて、2021年12月1日（水）よりオリジナルスープ第2段を販売いたします。

今回のオリジナルスープは冬にぴったりの「クラムチャウダー」「具だくさんの粕汁」「コーンスープ」の3種類で、十六穀米とパンも別売りでご用意いたします。

「クラムチャウダー」は、アサリと香味野菜をじっくり煮込み、素材の味を引き出し濃厚に仕上げ、「具だくさんの粕汁」は兵庫県産の六甲みそと酒粕を使用したスープに鰯と野菜をたっぷり入れて、仕上げに柚子の香りでさわやかさをプラス、「コーンスープ」はコーン本来の甘味とうまみを生かし、まろやかに仕上げました。

十六穀米やパンと一緒にスープメインのお食事として、また、お弁当やおうちごはんのプラス一品としても便利にご利用いただけます。なお、上記商品は全て店内でもお召し上がりいただけます。

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ェストリバーで、期間限定のメニューをぜひ、お召し上がりください。



<クラムチャウダー>



<具だくさんの粕汁>



<コーンスープ>

<オリジナルスープ3種>

【提供店舗】2F カフェ&レストラン「ウエストリバー」

【販売期間】2021年12月1日（水）～2022年2月28日（月）

※月曜定休日（祝日を除く）

【提供時間】ランチ 11：30～15：00（14：00L.O.）

ディナー 17：00～21：30（20：30L.O.）

テイクアウト 11：30～20：30（ご注文受付時間20：00）※14：00～17：00は除く

【料 金】「クラムチャウダー」 220g 600円（消費税込み）

「具だくさんの粕汁」 220g 600円（消費税込み）

「コーンスープ」 220g 500円（消費税込み）

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、ご来館のお客様へのマスク着用、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行っております。

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

TEL：06-6491-8511／FAX：06-6491-8575

E-mail：kikaku@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（料飲予約係 受付時間 10：00～19：00）

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