

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、5月18日14時に資料提供しております。

2022年5月18日

報道関係各位

尼崎ホテル開発株式会社

## ホテルヴィスキオ尼崎 リブランド4周年!

### 『謝恩ランチコース』販売について

販売期間：2022年6月1日～6月30日

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は、2022年6月6日（月）にリブランドオープン4周年を迎えます。日頃のご愛顧に感謝の想いを込めて、カフェ&レストラン ウェストリバーにおいて、2022年6月1日（水）より6月30日（木）の期間にて「謝恩ランチコース」を販売いたします。

「謝恩ランチコース」は、6品（スープ、メイン料理、サラダ、パンまたはライス、デザート、コーヒーまたは紅茶）のコースで、お客様がよりお楽しみいただけますよう、期間を分けて2種類のメニューをご用意いたします。

第一弾は6月1日（水）～15日（水）で、メイン料理が煮込みハンバーグとエビフライです。じっくり煮込んだハンバーグと、サクサクでプリプリの大きなエビフライは当レストランで人気のメニューです。

第二弾は6月16日（木）～30日（木）で、メイン料理がシャリアピンスステーキと鯛のソテーです。しっとりやわらかい牛もも肉をオニオンやオイルで漬け込み、自家製のコクのある和風ソースで仕上げました。鯛のソテーはハーブとオリーブオイルでマリネした鯛を香ばしく焼き上げ、自家製トマトソースとバジルソースで仕上げました。

また、デザートのタルトアナナス アングレーズソースは、アーモンドとバターたっぷりの生地で焼き上げたタルトに、濃厚なカスタードクリームとパイナップルを盛り付けた見た目も可愛い一品です。

リブランド4周年を記念した期間限定のランチコースを、この機会にどうぞお楽しみください。



※写真はイメージです

商品詳細は下記の通りでございます。

## ■謝恩ランチコース

販売期間：2022年6月1日（水）～30日（木）（月曜定休日※祝日は除く）

販売価格：2,000円（消費税込）

販売数：1日20食限定

<第一弾>【2022年6月1日（水）～15日（水）】

- <コース内容>
- ・コーンスープ
  - ・煮込みハンバーグとエビフライ
  - ・サラダ
  - ・パンまたはライス
  - ・タルトアナナス アングレーズソース
  - ・コーヒーまたは紅茶

<第二弾>【2022年6月16日（木）～30日（木）】

- <コース内容>
- ・パンプキンスープ
  - ・シャリアピンステーキと鯛のソテー
  - ・サラダ
  - ・パンまたはライス
  - ・タルトアナナス アングレーズソース
  - ・コーヒーまたは紅茶



※写真はイメージです

## 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、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、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。



## 「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）」が策定した、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。



### ■この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](mailto:kikaku@hotelvischio-amagasaki.jp)

### ■一般の方のお問い合わせ先

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/>