

報道関係各位

2023年6月30日
尼崎ホテル開発株式会社

新総料理長 就任記念！

思いを込めた就任記念メニューを販売します。

期間：2023年7月1日～31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、2023年6月1日（木）に黒田 一義（くろだ かずよし）が総料理長に就任したことを記念して、カフェ&レストラン ウェストリバーにおいて、2023年7月1日（土）より7月31日（月）の期間に「新総料理長就任記念メニュー」を販売いたします。



画像（左）ディナーイメージ（右）総料理長 黒田 一義

2023年6月に当ホテル総料理長に就任した黒田は、1989年大阪ターミナルホテル（現ホテルグランヴィア大阪）に入社し、第22回大阪司厨士協会料理コンクール優勝や第4回JR西日本ホテルズコンテスト優勝の経験を生かし、ホテルグランヴィア大阪の各レストランにて料理長を務め、直近では鉄板焼「季流」料理長としてこだわりの食材を使った鉄板焼を繊細なフレンチの技で華麗に仕上げ、お客様にご評価をいただいております。

新総料理長就任記念メニューは、その経験を生かしてお客様に喜んでいただけるメニューを提供したいと考案したもので、5品（冷製料理、スープ、メイン料理、パン、コーヒー）のコースメニューをランチタイムとディナータイムでご用意いたします。

ランチ、ディナーともに牛フィレ肉を使用したクラシックなフランス料理をメインにしております。ランチは、しっとりとした柔らかい牛フィレ肉に赤ワインが香るマルシャンヴァンバター、芳醇な風味とコクと甘味のあるマデラソースで仕立てた、「牛フィレ肉のグリエ マルシャンヴァンバター添え」です。ディナーは、牛フィレ肉に濃厚なフォアグラを乗せ、トリュフの香りのペリグーソースで仕立てた、「牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニスタイル ペリグーソース」です。

また、冷製料理の魚介のセビーチェは、レモンとライムが爽やかな海老と蛸、帆立のマリネを、紫蘇の香りのジュレでアレンジし、さっぱりとお召し上がりいただけます。

是非この機会に、一皿ずつ思いを込めて手がける就任記念メニューをお楽しみください。

商品詳細は下記の通りです。

■新総料理長就任記念ランチコース

販売期間：2023年7月1日（土）～7月31日（月）

営業時間：11:30～15:00（L.O.14：00）

販売価格：2,500円（消費税込）

限定数：15食/日

<メニュー内容>

- ・魚介のセビーチェ 紫蘇風味
- ・ヴィシソワーズ
- ・牛フィレ肉のグリエ マルシャンドヴァンバター添え
- ・パン、コーヒー



牛フィレ肉のグリエ マルシャンドヴァンバター添え

■新総料理長就任記念ディナーコース

販売期間：2023年7月1日（土）～7月31日（月）

営業時間：17:00～21:30（L.O.20：30）

販売価格：3,500円（消費税込）

限定数：10食/日

<メニュー内容>

- ・魚介のセビーチェ 紫蘇風味 イクラ添え
- ・ヴィシソワーズ
- ・牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニスタイル ペリグーソース
- ・パン、コーヒー



魚介のセビーチェ イクラ添え 紫蘇風味

<ご予約方法>

- ① WEBでのご予約は右のQRコードまたは下のURLから
[https://www.tablecheck.com/shops/hotelvischio-amagasaki-westriver/reserve?menu_lists\[\]=649ce3868e9b34027a444ef6](https://www.tablecheck.com/shops/hotelvischio-amagasaki-westriver/reserve?menu_lists[]=649ce3868e9b34027a444ef6)
- ②お電話でのご予約
料飲予約係 06-6491-0603（受付時間 10：00～19：00）
- ③店頭でのご予約（受付時間 10：00～20：30）



■総料理長 黒田 一義（くろだ かずよし）について

1989年大阪ターミナルホテル（現ホテルグランヴィア大阪）に入社し、各レストランにて料理長を経験する。第22回大阪司厨士協会料理コンクール優勝や、第4回JR西日本ホテルズコンテスト優勝といった経験を生かし、こだわりの食材を使った繊細な料理を作ります。

■ホテルヴィスキオ尼崎について

JR 尼崎駅から徒歩1分の利便性、リラックスと寛ぎの空間を提供します。

JR 尼崎駅直結、関西国際空港からリムジンバスの利用で約65分とビジネスシーンにも好立地。

神戸三ノ宮、大阪梅田方面へはもちろん宝塚や京都への観光にも大変便利な立地にあります。

ホテルヴィスキオ尼崎公式サイト <https://www.hotelvischio-amagasaki.jp/>

■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 企画課

TEL：06-6491-8511／FAX：06-6491-8575

E-mail：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/>