



フレンチを得意とする総料理長・黒田が、その  
 独創的な発想と繊細な技法で「とらふぐ」の  
 フレンチコースに挑みました。フレンチの技法を  
 取り入れつつ、「和」のテイストを随所に感じられる  
 創作フレンチを、料理に合わせたワインとともに  
 ご堪能ください。



**い**なつふぐとは、尼崎で40年以上にわたり活魚・鮮魚の  
 卸売業を営む「株式会社いけ万」と、熊本県・長崎県の養殖会  
 社がタイアップし、天然に近い色合いと肉質を追求して育てた  
 「トラフグ」のオリジナルブランドです。一度も冷凍することなく、  
 新鮮なふぐを調理し、皆様にお届けいたします。



ホテルヴィスキオ尼崎  
 総料理長  
**黒田 一義**



# 冬の賞味会

黒田一義がおくる

「いなつふぐ(トラフグ)」の  
 創作フレンチ仕立て



**2024.12.24(火)**

受付 17:30 / 開演 18:30

■所要時間は2時間を予定しています。

受付場所：ホテル2階ホワイエ

会場：ホテル2階オークルーム

◆ **参加費** ※コース料理、フリードリンク、  
 お土産代が含まれます。

■前売りチケット制  
 お一人様 **15,000 円**

## Course Menu

“いなつふぐ”のカルパッチョ仕立て  
 ～ロックフォールヴィネグレット～

“いなつふぐ”白子のムニエル  
 ～トリュフリゾット添え～

“いなつふぐ”とフォアグラのポトフ仕立て  
 ～柚子の香り～

“いなつふぐ”のポワレ  
 ～グルノーブル風～

国産牛フィレ肉のグリユ  
 ～マデラソース～

パン

空手いちご

コーヒー

## Wine

乾杯のスパークリングワイン (ロゼ)

ポール・クレマンロゼセック【フランス】

お締め白ワイン

クラフトマンズセクション

シャルドネ&リースリング【ブルガリア】

お締め赤ワイン

ブルゴーニュ

ピノ・ノワール【フランス/ブルゴーニュ】

## Free Drinks

その他アルコール

ビール/ウイスキー/日本酒/焼酎(麦・芋)

ノンアルコールドリンク

シャルドネスパークリング/カシスオレンジ/ハイボール

ユーラ/ジンジャーエール/オレンジジュース/ウーロン茶

## Present

ヴィスキオ名物

冬ビアホール招待券

※価格は消費税を含みます。※料理内容は仕入れ状況により変更となる場合がございます。



■ご予約・お問い合わせ

**ホテルヴィスキオ尼崎**

〒661-0976 兵庫県尼崎市潮江1丁目4番1号

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

冬の賞味会に  
 関する詳細はこちら

TEL.06-6491-0603  
 (受付時間 10:00 ~ 19:00)

