



ホテルヴィスキオ尼崎
総料理長 黒田一義

総料理長黒田がおくる
味覚の旅シリーズ

淡路島の海の恵みを 感じるひととき

2025 春の賞味会

2025.5.22 (木)

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。

15,000 円

Course Menu

淡路島産 蛸のレムラードソース

淡路島産 鱧とフォアグラのフリット
～鱧と貝のエッセンスのクリームソース～

淡路島産 穴子と焼きリゾット
～穴子のお出汁をそそいで～

淡路島産 サクラマスのかくろ焼
～赤ワインソース～

国産牛のグリエ
～有馬山椒と生姜のソース～

パン

淡路島産 甘夏を使ったデザート

Wine

おすすめの白ワイン

おすすめの赤ワイン

～お料理にあわせてペアリングされた
ワインをお楽しみいただけます。～

Present

ヴィスキオ尼崎名物
夏ビアホール招待券