

ホテルヴィスキー尼崎
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階オーネルーム

参加費 フリードリンクも
料金に含まれます。

15,000 円(税込)

Course Menu

淡路島産“蛸”のレムラードソース
Awaji-Octopus with Rémoulade Sauce

淡路島産“鰐”とフォアグラのフリット 鰐と貝のエッセンスクリームソース
Awaji-Pike-Conger and Foie Gras Fritters with Cream Sauce of Conger and Shellfish

淡路島産“穴子”と焼きリゾット 穴子のお出汁をそいで
Grilled Awaji-Conger-Eel and Risotto, Served with Eel Broth

淡路島産“サクラマス”のクルート焼き 赤ワインソース
Awaji-Cherry-Salmon en Croute with Red Wine Sauce

国産牛のグリエ 有馬山椒と生姜のソース
Grilled Japanese-Beef with Arima Sansho Pepper and Ginger Sauce

パン
Bread

パティシエが贈る 淡路島産“甘夏”をつかったデザート
Awaji-Amanatsu Citrus Dessert by Pastry Chef

コーヒー
Coffee

※仕入れ状況により料理内容が
変更となる場合がございます。

Wines

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。～

Gift

ヴィスキオニ崎名物
夏ビアホールご招待券



■ご予約・お問い合わせ

ホテルヴィスキー尼崎

〒661-0976 兵庫県尼崎市潮江1丁目4番1号

TEL.06-6491-0603

(受付時間 10:00 ~ 19:00)

■営業担当

林 宏明

携帯: 080-4648-9454

Mail: h-hayashi@hotelvischio-amagasaki.jp