

春²⁰²⁶の賞味会

黒田総料理長の春の味覚を愉しむ会

春の恵みを贅沢に味わう「春の賞味会」

総料理長が旬の食材を厳選し、一皿一皿に春の彩りと香りを織り込んだ

特別な創作フレンチコースをご用意します。

心躍る新しい季節の訪れをお楽しみください。

ホテルヴィスキオ尼崎
総料理長 黒田一義

Menu

鮭のミキュー トマトのジュレ キャビア添え
真鯛とフォアグラ 筍のポトフ仕立て
鯖のロワイヤル仕立て 菜の花のすり流し
ホワイト富士山サーモンと筍のグラチネ風
国産牛フィレ肉のポワレ ふき味噌添え
パン
デザート
コーヒー

Drinks

Special wines alcoholic drink

- フランス スパークリングワイン
ポール・クレマン ロゼ・セック
- フランス 白ワイン
サンタンヌ ブラン
- イタリア 赤ワイン
トスカーナ メルロー

ビール / 日本酒 / 焼酎 (麦・芋) / ウイスキー

non-alcoholic drink

シャルドネスパークリング / ハイボール / コーラ
オレンジジュース / アップルジュース / ウーロン茶 など

2026. 3/30 (月)

【開演】 18:30 ~ 20:30 (受付 18:00 ~)

【料金】 前売りチケット制
おひとり様 15,000 円
フリードリンク付

※2026年3月23日までにご予約ください

【会場】 オークルーム (2階)

※画像はイメージです。※表示価格すべて税込みです。※料理内容は変更となる場合がございます。