

# 2026 春の賞味会

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。



## Menu

鮪のミキュイ トマトのジュレ キャビア添え  
真鯛とフォアグラ 箕のポトフ仕立て  
鰆のロワイアル仕立て 菜の花のすり流し  
ホワイト富士山サーモンと箕のグラチネ風  
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

- スパークリングワイン  
ポール・クレマン ロゼ・セック  
■ 白ワイン  
サンタンヌ ブラン  
■ 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



ホテルヴィスキオ尼崎  
総料理長 黒田 一義

2026.3/30 (月)

[開演] 18:30 ~ 20:30 (受付 18:00 ~)

前売りチケット制

[料金]

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。



■ご予約・お問い合わせ

ホタルヴィスキオ尼崎

〒661-0976 兵庫県尼崎市潮江1丁目4番1号

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