

報道関係各位

2024年11月29日
尼崎ホテル開発株式会社

フレンチと和の融合が織りなす贅沢な冬のイベント
冬の賞味会～天草「いなつふぐ」の創作フレンチ仕立て～開催のご案内
開催日：2024年12月24日（火）18:30～

尼崎ホテル開発株式会社（兵庫県尼崎市、代表取締役社長 大矢 悦子）が運営するホテルヴィスキオ尼崎は、2024年12月24日（火）に「総料理長 黒田一義がおくる冬の賞味会～天草「いなつふぐ（トラフグ）」の創作フレンチ仕立て～」を開催いたします。



画像はイメージです。

総料理長の黒田が、いなつふぐ（トラフグ）という魅力的な食材に出会い、独創的な発想と繊細な技法で「和」のテイストを感じられるフレンチのコースに仕立てました。クリスマスイブは特別な料理と美味しいワインで優雅に過ごしてみたいはいかがでしょうか。

■フレンチの技法で味わう「いなつふぐ」のフルコース

コースは、「いなつふぐ」の魅力を最大に引き出した創作フレンチコースです。プリプリとしたふぐの身に、ブルーチーズの芳醇な香りが後を引く見た目も鮮やかな「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～に始まり、海苔を加え、磯の香り感じる濃厚なトリュフリゾットが淡泊でクリーミーな白子に絶妙にマッチする「いなつふぐ」白子のムニエル～トリュフリゾット添え～、香ばしく焼いたフォアグラとふぐの身、湯通ししたふぐ皮の旨みが、ふぐのアラと骨から丁寧にとった柚子香る出汁に溶け込み、優しい味わいが口いっぱいに広がる「いなつふぐ」とフォアグラのポトフ仕立て～柚子の香り～、酸味が爽やかなレモンソースとケッパーが、ふっくらと淡泊なふぐの美味しさを引き立てる「いなつふぐ」のポワレ～グルノーブル風～、メイン料理は、柔らかくジューシーな国産牛フィレ肉が香ばしく焼き上げられ、甘味のあるマデラソースの深いコクが肉の旨みを引き立てる「国産牛フィレ肉のグリエ～マデラソース～」です。

一皿ごとに趣向を凝らした料理は、味だけでなく、視覚でも楽しませてくれる逸品揃いです。

■自然の恵みをうけて育った天草のふぐ「いなつふぐ」

いなつふぐとは、尼崎で40年以上にわたる活魚・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。自然の恵みをふんだんに受けて育ったため、運動量も多く、より引き締まった身が特徴で味も食感も抜群。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。



いなつふぐ

商品詳細は下記の通りです。

■冬の賞味会～天草「いなつふぐ」の創作フレンチ仕立て～概要

開催日：2024年12月24日（火）

会場：ホテルヴィスキオ尼崎2階オークルーム

受付時間：17：30

開演時間：18：30 ※所要時間は2時間を予定しております。

参加費：15,000円（消費税込）※前売りチケット制

※フリードリンク、お土産（ホテルヴィスキオ尼崎冬ビアホール招待券）付き

※ご予約受付は12月13日（金）まで（予約状況によりご予約いただけない場合もございます）

【前売りチケット販売について】

お申し込み完了後、12月19日（木）までにホテルにお越しいただき、前売券をご購入ください。

■販売場所：ホテルヴィスキオ尼崎 料飲予約 1階フロントにお越しください。

■対応時間 10：00～19：00

■決済方法 現金・クレジットのみ

【キャンセル料について】

4日前～前日：50% 当日：100%

<コース内容>

- ・“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エ～マデラソース～
- ・パン
- ・空浮いちご（※）
- ・コーヒー

（※）「空浮いちご」・・・香川県のストロベリーガーデンで栽培されている「空浮いちご」は、こだわり抜いた環境で育てられ、濃厚な甘さをもちながらも軽やかさを感じ、後を引かないすっきりした味わいが特長の大ぶりないちごです。

<ご予約方法>

■WEBからのご予約

<https://inquiry.talkappi.com/?f=westjr-hotelvischio-amagasaki-hp&id=8772e1a1bc891d9f>

■お電話でのご予約

料飲予約係 06-6491-0603（受付時間 10：00～19：00）

■ホテルヴィスキオ尼崎について

JR 尼崎駅から徒歩1分の利便性、リラックスと寛ぎの空間を提供します。

JR 尼崎駅直結、関西国際空港からリムジンバスの利用で約65分とビジネスシーンにも好立地。

神戸三ノ宮、大阪梅田方面へはもちろん宝塚や京都への観光にも大変便利な立地にあります。

ホテルヴィスキオ尼崎公式サイト <https://www.hotelvischio-amagasaki.jp/>

■このリリースに関するお問い合わせ先

ホテルヴィスキオ尼崎 企画課

TEL：06-6491-8511/FAX：06-6491-8575

E-mail：kikaku@hotelvischio-amagasaki.jp

■一般の方のお問い合わせ先

ホテルヴィスキオ尼崎 営業課

TEL：06-6491-0603（料飲予約係 受付時間 10：00～19：00）

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

JR 西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて

JR 西日本ホテルズでは、全国の JR ホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより便利にお得にご利用いただける『JR ホテルメンバーズ』と、JR 西日本グループの鉄道やショッピングで様々なサービス、特典が受けられる『WESTER ポイント』の2つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たまったポイントは対象施設にてご利用いただけます。

詳しくは、下記の二次元コードよりご覧ください。



宴会場とレストランの空き状況がWEBでご確認いただけるようになりました

- レストラン：空席状況のご確認、当日のWEB予約が可能です。
 - 宴会場：ご希望日・形式・ご利用人数の入力で3カ月先までご確認いただけます。
(ホテルグランヴィア京都・大阪・岡山・広島、ホテルヴィスキオ尼崎、奈良ホテル 公開中)
- 詳しくは、下記の二次元コードよりご覧ください。

【レストラン空席状況】



【宴会場空き状況】

