

報道関係各位

2025 年 3 月 7 日
尼崎ホテル開発株式会社**春爛漫！ウエストリバーで「飲んで笑って福が来る」！****春ビアホール開催のご案内****開催期間：2025 年 4 月 1 日（火）～2025 年 5 月 31 日（土）**

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、カフェ＆レストラン「ウエストリバー」において、2025年4月1日（火）～2025年5月31日（土）の期間、「春ビアホール」を開催いたします。定番の生ビールをはじめ、大阪のワイナリーが手掛けた梅酒等の約100種のドリンクと、お酒とともに楽しんでいただける春を感じる料理の品々が並ぶバイキングが120分食べ飲み放題です。



※画像はイメージです。

■寺町七福神めぐり×福梅シリーズ梅酒！梅酒を飲んで福を呼び込む！

この春おすすめしたいドリンクは、“福”をつないでいく梅酒。地元尼崎で親しまれている、朱印用オリジナル色紙で寺町の寺院を巡り、七つの福運を受けられると言われている「寺町七福神めぐり」（※1）にちなみ、大阪・河内で長年ワインを醸造してきた河内ワインが「飲んで笑って福が来る」をテーマに作り上げた梅酒「福梅シリーズ」をご用意しました。七福神をジャケットにし、ワイナリーならではの味にもこだわり抜いた「福梅シリーズ」の中から、20年以上熟成されたブランデー仕込みの梅酒で造られた「エビス福梅」等、選りすぐりの5種類をご提供いたします。

また、定番の生ビールやワイン等、約100種類のドリンクをご用意しており、ご好評いただいているスタッフが背負い式ビールサーバーで生ビールをお席にて直接提供するサービスも継続いたします。



色紙イメージ

■春を彩る料理！10種類の食べ方が楽しめるシェフオリジナルの唐揚げも！

お料理は、春が旬の食材を使用した「桜海老と菜の花のピザ」や「ハンバーグと筍のグラタン」をはじめ、奥丹波どりを使用したシェフオリジナル唐揚げをご用意しております。唐揚げは、おろしポン酢やヤンニョムチキン、トリュフ塩等10種類の食べ方が楽しめる、この春一番のおすすめ料理です。また、女性やお子様にも嬉しいカラフルでかわいいミニドーナッツやミニムースケーキ等のデザートも日替わりでご用意しております。



スイーツ・ドリンクイメージ

飲み会はもちろん、女子会や歓迎会の春のお集まりにも、ウエストリバーの美味しいお酒と季節のお料理で楽しいひとときをお過ごしください。

■春ビアホールについて

開催日：2025年4月1日（火）～2025年5月31日（土）※2025年5月3日～6日は除く

開催時間：17:00～21:30（最終入場20:00、料理L.O.20:30、飲料L.O.21:00）※120分制

販売価格：【前売券大人】4,500円 ※カフェ&レストラン「ウエストリバー」にてお得な前売券を販売しております。

【当日大人】4,800円 <JRホテルメンバーズ・WESTERポイント会員>4,560円

【小学生】2,000円 【幼児】無料 ※大人1名につき1名まで。2名以上は小学生料金。

開催場所：ホテルヴィスキオ尼崎 2階 カフェ&レストラン「ウエストリバー」

〈WEB 予約〉

[https://www.tablecheck.com/shops/hotelvischio-amagasaki-westriver/reserve?menu_items\[\]=67bfa99a86084e8df71d1ae6](https://www.tablecheck.com/shops/hotelvischio-amagasaki-westriver/reserve?menu_items[]=67bfa99a86084e8df71d1ae6)

【ドリンク内容（一例）】

〈 ビ ー ル 〉アサヒスーパードライ、アサヒ生ビール黒生、キリン一番搾り、ハーフ&ハーフ

〈 梅 酒 〉福梅シリーズ 5種

〈 ウ イ ス キ ー 〉ブラックニッカクリア～ソーダ・水割り・お湯割り・ロック・ストレート～

〈 ワ イ ン 〉赤ワイン・白ワイン・スパークリングワイン

〈 日 本 酒 〉冷酒

〈 焼 酎 〉芋焼酎、黒糖、麦焼酎～ソーダ・水割り・お湯割り・ロック・ストレート～

〈 カ ク テ ル 〉各種：ジンベース、カシスベース、ビールベース、ワインベース、ディタベースなど

〈ノンアルコール〉アサヒドライゼロ（小瓶）、ノンアルコールサワーなど

【フード内容（一例）】

牛ロース肉のグリル/ポークグリル/ソーセージグリル/ポテトフライ/串カツ3種/枝豆/出し巻き/豆腐/チーズ/サラミ/カプレーゼ
奥丹波どりの唐揚げ 選べるソース（おろしポン酢 レモン 柚子大根入りタルタルソース ヤンニョムチキン エスニック風
甘酢ソース ハニーマスタード ガストリック風 トリュフ塩 ガーリック塩）

豚肉の豆乳鍋/鯖の西京焼き/イカリングフライ/桜海老と菜の花のピザ/シュリンプピラフ/ハンバーグと筍のグラタン/サーモンのシーザー風サラダ/マグロのカルパッチョ/やみつき春キャベツ/新玉ネギのサラダ/パストラミと空豆のポテトサラダ/飲茶/グリーンピースのムース/明太子トースト/デザート各種 など

※表示価格はすべて消費税込みです。※料理内容は仕入れ状況により、変更となる可能性があります。

（※1）尼崎寺町七福神めぐりについて

七つの福運を受けられると言われていた七福神めぐり。尼崎寺町七福神めぐりでは、尼崎出身の尼子騷兵衛先生の朱印用オリジナル色紙が販売されているので、その色紙を片手に各寺社で七福神のスタンプ（※2）を集めていきます。

（※2）尼崎えびす神社の恵比寿神、本興寺の大黒天、長遠寺の毘沙門天、大覚寺の弁才天、貴布禰神社の福祿寿、常楽寺の寿老人、法園寺の布袋尊
あまがさき観光局公式サイト <https://kansai-tourism-amagasaki.jp/pickup/3712/>

■河内ワインについて

大阪・羽曳野の地で80年余年。葡萄と共に、ワイン造りを続けてきた老舗ワイナリー「河内ワイン」。

河内ワイン公式サイト <http://www.kawachi-wine.co.jp/>

■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 料飲課

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。

**JR HOTEL
MEMBERS**



WESTER ポイント



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ご確認いただけます。

詳しくは、下記の二次元コードよりご覧ください。

【レストラン空席状況】



【宴会場空き状況】

