

2025 年 10 月 7 日

報道関係各位

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発 ホテルヴィスキオ尼崎

【ホテルヴィスキオ尼崎】総料理長 黒田一義がおくる**「2025 秋の賞味会」開催のご案内****開催日：2025 年 10 月 27 日（月）18：30～**

ホテルヴィスキオ尼崎（兵庫県尼崎市、総支配人 大矢悦子）は、この秋「総料理長 黒田一義がおくる 2025秋の賞味会」を開催いたします。

**■晩秋の特別ディナーコースを一夜限りで**

ホテルヴィスキオ尼崎の「賞味会」は、季節の恵みと食材の魅力をテーマにした、総料理長 黒田が監修するグルメ企画。澄んだ空気が心地よく秋の深まりを感じるこの時期に、特別なディナーでおもてなしをしたいという黒田の想いから、食材の魅力をあますことなく生かすことを追求した、一夜限りの特別なディナーコースをご用意します。今回は、松茸や鰻、国産牛フィレ肉といった贅沢な食材をはじめ、富士山の湧き水で育てられた美しい白身の「ホワイト富士山サーモン」をご用意します。秋茄子や栗など秋の実りを感じる食材とともに、香り高く彩り豊かな創作フレンチコースでお楽しみいただきます。

■美しい白身の「ホワイト富士山サーモン」

富士山の湧き水と森の環境で育まれた白い身が特徴の「ホワイト富士山サーモン」は、川魚本来の美しさと、優しい甘さをもった上品な味わいで、すっきりとした脂のり、きゅっと締まった瑞々しさが魅力といわれます。黒田は、この「ホワイト富士山サーモン」を秋茄子とともにグラチネ風に仕上げご提供します。白ワインベースのクリームソースは、濃厚さを引き立てながらもやわらかい酸味ですっきりと仕立てており、グラチネのこんがりとした香りをお楽しみいただけます。

■総料理長 黒田一義が手がける創作フレンチの饗宴

トマトのジュレの彩りとバジルが香る「鮪のミキュー トマトのジュレ」や、目にも鮮やかな小松菜の「鰻のロワイヤル仕立て 小松菜のすり流し」、また、香ばしく焼き上げたフォアグラの濃厚な旨みを真鯛の出汁がやさしく包んだ「真鯛とフォアグラ 松茸のポトフ仕立て」は、松茸と柚子の香りが広がるひと品です。豊富な秋の食材の彩りと香りをお料理に合わせたワインとともに、心ゆくまでご堪能いただけます。

■開催概要

開催日：2025年10月27日（月）

会場：ホテルヴィスキオ尼崎 2階 大宴会場「オークルーム」

開宴時間：18：30（受付時間：18：00～） ※所要時間は2時間を予定しております。

内容：創作フレンチコース（フリードリンク付き）

料金：15,000円（税込） ※事前予約・前売りチケット制となります。

購入方法：下記よりご予約の後、10月22日（水）までに前売りチケットをご購入ください。

ご予約方法：電話 06-6491-8603

前売りチケットご購入場所：ホテルヴィスキオ尼崎 1階 フロント（営業課）10：00～19：00

決済方法：現金・クレジット

【キャンセル料について】 ご予約をお取消しされます場合は、次のキャンセル料を申し受けます。

4日前～前日キャンセル：料金の 50%

当日キャンセル：料金の100%

WEB：https://www.hotelvischio-amagasaki.jp/news/detail.php?id=401

<コース内容> 鮭のミキュイ トマトのジュレ

真鯛とフォアグラ 松茸のポトフ仕立て

鱧のロワイヤル仕立て 小松菜のすり流し

ホワイト富士山サーモンと秋茄子のグラチネ風

国産牛フィレ肉のグリエと秋野菜 トリュフソース

宇治抹茶と栗のモンブラン

パン/コーヒー

<飲料> 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（サンタヌブラン/フランス）、赤ワイン（トスカーナ メルロー/イタリア）、ビール、焼酎、ウイスキー、ハイボール、ノンアルコールシャルドネスパークリング、ノンアルコールハイボール、オレンジジュース、コーラ、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

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発／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

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発／ホテルヴィスキオ尼崎 営業課

TEL：06-6491-0603（受付時間 10：00～19：00）

E-mail：yoyaku@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

【本リリースはポイント対象外です】

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 URL よりご覧ください。

<https://www.hotels.westjr.co.jp/member/>



【JR 西日本ホテルズについて】

JR 西日本ホテルズは、JR 西日本グループとして、現在 5 ブランド、13 ホテル（4,422 室）を展開するホテルグループです。上質な旅の基点として、京都、岡山、広島など新幹線およびターミナル駅直結の安心感を基盤に、地域と共にお客様を魅了する「ホテルグランヴィア」、スマートな旅の基点として、京都、大阪、尼崎、富山駅への抜群のアクセスと先進的なサービスを提供する「ホテルヴィスキオ」、初代大阪駅の地に建ち、唯一無二の駅と鉄道の記憶を旅する「THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection」、創業 1909 年、時空を紡ぎ、今なおノスタルジックな世界観を提供する「奈良ホテル」、地域と旅人の縁をつなぎ、時間を忘れ夢中になれる空間があふれる「梅小路ホテル京都」、そして、瀬戸内の玄関口に新たな旅の基点として、上質なひとときを提供する「ホテルグランヴィア広島サウスゲート」。

「駅」から始まり誠実に積み重ねてきた信頼を発展させ、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げ、これからも、世界に誇れるサービス水準をめざし、旅と食の魅力、人々の繋がりを創り続けます。

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。

【宴会場空き状況】



【レストラン空席状況】

