

2026年2月12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】
「2026 春の賞味会 ～黒田総料理長の春の味覚を愉しむ会～」
開催のご案内

開催日：2026年3月30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、この春「2026春の賞味会 ～黒田総料理長の春の味覚を愉しむ会～」を開催いたします。



※画像はイメージです

■春宵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。やわらかな陽光に春の気配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した。

■総料理長 黒田一義が手がける創作フレンチの饗宴

真鯛や筍、菜の花など春の息吹きを映す食材を主役に、国産牛フィレ肉といった贅沢な味わいも織り込みました。前菜は「鮪のミキュー トマトのジュレ キャビア添え」。鮪の旨みに、トマトの爽やかな酸味が清涼感をもたらします。続く「真鯛とフォアグラ 筍のポトフ仕立て」は、ふっくらと焼き上げた香ばしい真鯛に、タラの芽と筍を添えました。温かい鯛出汁により柚子の香りが広がる風味豊かな一皿です。スープは、春らしい鮮やかな彩りの「鱈のロワイヤル仕立て 菜の花のすり流し」。鱈のふくよかさに菜の花のほろ苦さを添えています。メインの「国産牛フィレ肉のポワレ ふき味噌添え」は、やわらかな肉質に酸味の効いたソースとふき味噌のアクセントが食欲をそそります。

料理に合わせるワインは、フルーティさと花のような香りが魅力のフランスの白ワイン「サンタンヌ ブラン」と、丸みのある口当たりと濃厚な果実味が広がるイタリアの赤ワイン「トスカーナ メルロー」をご用意しました。季節の食材とワインが引き立て合うハーモニーをお楽しみいただけます。

■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」を筍とともにグラチネ風に仕上げました。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。

■開催概要

開催日：2026年3月30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：18：30～20：30（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、3月23日（月）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 06-6491-0603（受付時間 10：00～19：00）

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】 ご予約をお取り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/banquet/packages/detail.php?id=35>

<コース内容> 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 筍のポトフ仕立て

鱈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

<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、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】

