

2026年9月4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 黒田総料理長の秋の味覚を愉しむ会」
開催のご案内

開催日：2026年9月28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「2026 黒田総料理長の秋の味覚を愉しむ会」を開催いたします。



※画像はイメージです

ホテルヴィスキオ尼崎の「2026 黒田総料理長の秋の味覚を愉しむ会」は、季節の恵みと食材の魅力をテーマに、総料理長 黒田が監修するグルメ企画。実りの季節を迎える秋に、旬の食材がもつ香りや旨みを最大限に引き出した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秋の創作フレンチ

コースの始まりを飾るのは「真鯛のマリネ 大吟醸ひやしぼりと柑橘のジュレ」。繊細な真鯛の味わいを生かしながら、ほんのり甘みのある大吟醸と柑橘の爽やかな酸味を合わせ、上品で清涼感のある一皿に仕上げました。シャインマスカットが、真鯛、大吟醸、柑橘のジュレをなめらかにつなぎ、口の中で調和のある余韻を生み出します。

続く「蝦夷鹿のポワレ 無花果とブルーチーズのベニエ添え カシスと赤ワインのソース」は、蝦夷鹿ならではのしっかりとしたコクと上品な口当たりを楽しめる一皿です。季節の無花果のやさしい甘みと、アクセントとなるブルーチーズの豊かな風味を添え、カシスと赤ワインのソースで奥行きのある味わいに仕立てました。

スープには「紅ズワイ蟹のビスク 鯖のフリット」をご用意。紅ズワイガニを丸ごと使って旨みを引き出した濃厚なビスクに、ふっくらとした鯖のフリットを合わせました。蟹の豊かな香りと鯖のやさしい味わいが重なり、秋の食卓にふさわしい贅沢な一品です。

魚料理は「鱸のタブナード焼き 白ワイン風味のクリームソース」。鱸に黒オリーブを使ったタブナードを塗って香ばしく焼き上げ、白ワイン風味のクリームソースを添えました。ソースはシンプルな味わいに仕立てることで、鱸の淡白で上品な旨みとタブナードの香りを引き立てます。

メインディッシュは「国産牛フィレ肉と淡路島玉葱 『洲錦』のビーフストロガノフ風」。やわらかな国産牛フィレ肉と、甘み豊かな淡路島玉葱を主役に、ビーフストロガノフ風に仕立てました。素材の持ち味を大切にしながら、満足感のある味わいをお楽しみいただける一皿です。

■秋の食材が織りなす美食体験

柑橘やシャインマスカット、無花果、淡路島玉葱など、秋の味覚を随所に取り入れ、真鯛、蝦夷鹿、紅ズワイガニ、鯖、鱸、国産牛フィレ肉といった食材の魅力を引き出しました。大吟醸や赤ワイン、白ワイン、カシス、黒オリーブ、ブルーチーズなどを巧みに組み合わせることで、香り、酸味、甘み、コクが重なり合うコースに仕上げています。素材同士が響き合う創作フレンチの饗宴をお楽しみいただけます。

黒田総料理長の卓越した技術と創造によって生まれる、秋だけの特別な味わいをぜひご堪能ください。

■開催概要

開催日：2026年9月28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、9月23日（水・祝）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://jrwest-hotels.jp/vischio-amagasaki/banquet/packages/36/>

<コース内容> 真鯛のマリネ 大吟醸ひやしぼりと柑橘のジュレ

蝦夷鹿のポワレ 無花果とブルーチーズのベニエ添え カシスと赤ワインのソース

紅ズワイ蟹のビスク 鯖のフリット

鱸のタプナード焼き 白ワイン風味のクリームソース

国産牛フィレ肉と淡路島玉葱「洲錦」のビーフストロガノフ風

パン

デザート

コーヒー

<飲料> 日本酒（大吟醸ひやしぼり/日本）、赤ワイン（ピーツ・ピュア・シラズ/オーストラリア）、ロゼワイン（インヴィテーション・ロゼ/フランス）、赤ワイン（セリエ・デ・プランス・ヴァントゥー/フランス）、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

※表示料金には消費税が含まれております。

※食材仕入れの都合により、産地やメニューを変更する場合がございます。

※ドリンク内容は変更になる場合がございます。

※画像は全てイメージです。

■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://jrwest-hotels.jp/vischio-amagasaki/>

■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

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**

P WESTER ポイント



【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（4,407 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」。

「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。



※ホームページの URL が変更になりました。

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】

【宴会場空席状況】

