



HOTEL VISCHIO
AMAGASAKI

2026 黒田総料理長の

秋の味覚を愉しむ会

秋の食材を黒田総料理長の卓越した技術と創造で仕立てた
お料理を愉しむ賞味会

2026. 9.28 (月)

受付 18:00

開宴 18:30

所要時間は2時間を
予定しております。

総料理長

黒田 一義

Kazuyoshi Kuroda

1989年大阪ターミナルホテル（現ホテルグラン
ヴィア大阪）入社。ホテルグランヴィア大阪の鉄
板焼きレストラン、パブレストラン、カフェレス
トランの料理長を経験し、2023年ホテルヴィスキ
オ尼崎総料理長に就任。

受賞歴

- ・第22回大阪司厨士協会 料理コンクール 優勝
- ・第4回JR西日本ホテルズ 料理コンテスト優勝

会場

ホテルヴィスキオ尼崎
2階 オークルーム

料金

お一人様 15,000円

※コース料理、フリードリンクが含まれます。

Course Menu

コースメニュー

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

鱸のタブナード焼き 白ワイン風味のクリームソース

しみにしき
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

Special Selection

スペシャルセレクション

大吟醸ひやしぼり（日本）

ピーツ・ピュア・シラズ（オーストラリア）

インヴィテーション・ロゼ（フランス）

セリエ・デ・プランス・ヴァントゥー
（フランス）

Free Drinks

フリードリンク

ビール（アサヒ／キリン）・ワイン（赤／白）

ウイスキー・焼酎（麦／芋）・日本酒

ウーロン茶・オレンジジュース・コーラ

ジンジャーエール

※表示料金には消費税が含まれております。※ご予約後、9月23日（水・祝）までに前売りチケットをご購入ください。※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。



HOTEL VISCHIO
AMAGASAKI

■ご予約・お問い合わせ

ホテルヴィスキオ尼崎

〒661-0976 兵庫県尼崎市潮江1丁目4番1号

ご予約・お問い合わせは

TEL.06-6491-0603

（受付時間 10:00～19:00）

■営業担当

林 宏明

携帯：080-4648-9454

Mail：h-hayashi@hotelvischio-amagasaki.jp