

# Press Release



2015年SORA NIWAがお届けする

## CHRISTMAS Dinner

～地元食材と本場フランスの味の共演×世界遺産姫路城のライトアップと共に～



株式会社ホロニック(本社:神戸市東灘区/代表取締役:長田一郎)が運営するレストラン「ソラニワ」では、12月23日(金)～25日(金)世界遺産姫路城のライトアップを眺めながらクリスマス料理と共に大切な人と特別な聖なる一夜をお過ごし頂けるクリスマスディナーを販売いたします。

地元食材と本場フランスの味の共演で魅せる美しい料理と共に地上30mの高さから姫路城を目の前に眺めながら、思い出に残るとびきりロマンチックなクリスマスのひとときを演出いたします。

幸せあふれる最高のクリスマスのために、SORA NIWAが自信を持ってお届けするスペシャルディナーです。

\*\*\*\*\*『HOTEL SETRE Christmas』\*\*\*\*\*

■期間：2015年12月23(金)～12月25日(金)

■時間：第1部17:00～/第2部19:30～(90分制)

■販売内容・料金

\*X'mas Dinner… お一人様10,000円・12,000円

\*12,000円のコースには、スパークリングワイン・白ワイン・赤ワイン3杯付

・上記料金には、税金・サービス料金が含まれております。

### 【本件のお問い合わせ先】

詳細に関しては、下記担当までお気軽にお問合せください。

(株)ホロニック 担当 船木 久美子(ふなぎ くみこ) 携帯:080-4071-6661

Tel.078-858-6908 e-mail:funagi@hol-onic.co.jp URL:www.soraniwa-setre-restaurant.com

## 【参考資料】



### ■ Christmas Dinnerについて

■ 期間：2015年12月23日(火)～12月25日(金)

#### ■ X'mas Dinner

\* 第1部 17:00~/第2部19:30~

お一人様 ¥10,000/¥12,000(税・サ込)

\*12,000円のコースには、スパークリングワイン・白ワイン・赤ワイン  
3杯付です。

Amuse	食膳のお楽しみ
Hore-dbeuvre	軽い燻製をかけた鯛とサーモン
Foi-gras	ラヴィゴットソース
	フォアグラのナチュラル青リンゴのピューレ
Soupe	生姜風味の地鶏のスープ バイ包み
Poisson	オマールエビのポワレ トリュフのリゾット添え
Viand	仔羊のしっとり焼き ラスエヌハヌートの香り
Dessert	SORANIWAと特製オペラ
Pain	パン
Cafe	コーヒー
	※お一人様¥1,500追加料金で 「国産牛フィレ肉のグリエ今宵のイメージで」 に変更可能です。

ご予約・お問い合わせ

SORA NIWA(ソラニワ)

TEL 079-281-0070

<http://www.soraniwa-setre.com>

### ■ レストラン『ソラニワ』について

#### ◇『ソラニワ』のこだわり

レストラン「SORA NIWA」をご用意するのは、姫路・播磨の「大地の恵みと海の幸」  
地元の生産者が育てた野菜を組み合わせた一皿が、皆様をお待ちしています。  
四季折々の播磨のお野菜、魚介類、肉類など厳選食材を組み合わせ、ここでしか  
出会うことのできない新たな味わいをご用意。その年、その季節、その土地でも  
っとも美味しい食材達は、シェフ自らが産地まで足を運び、生産者の方と話をし  
ながら厳選いたしております。播磨の食材を中心に、大地の恵みを味わえるお料  
理がゲストをおもてなしいたします。

#### ◇シェフからのメッセージ

料理長：小野田 誠

「大切な人に喜んでほしい」そんな気持ちが伝わるのがお料理だと考えています。  
SORA NIWAでは地元の食材にとことんこだわり、信頼し合っている地元契約農家さん  
達との繋がりのもと、安心・安全なお料理をお客様にお届けしております。契約農家  
さんから頂いたSORA NIWAファームにおいて、自分達が作りたお野菜を栽培・収穫  
し、お客様のもとにお届けすることができる喜びを 一皿一皿に表現して皆様をお待ち  
しております。」

