



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2022年 8月 17日

グランドニッコー淡路

恵みの季節、収穫の秋に集う優雅な味わい

[特別ランチ] 秋の野菜コース 和洋の饗宴

販売期間：2022年9月1日（木）～2022年10月31日（月）

グランドニッコー淡路（住所：兵庫県淡路市、総支配人：星野 美奈子）は、ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティと日本料理「あわみ」のランチタイムにて、秋の地野菜や淡路近海の魚介類など、豊かな自然が育んだ淡路島の美味しい恵みをコース料理でご堪能いただける「秋の野菜コース 和洋の饗宴」を2022年9月1日（木）より販売します。



日本料理「あわみ」前菜イメージ



ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティ肉料理イメージ

■ ゆったりと時が流れるリゾートで、美味しい秋のコース料理を楽しんで。

日本料理「あわみ」では、こっくりと深い色合いの秋野菜を中心にした、季節を愛でる会席料理をご用意します。前菜は、長芋の食感を活かした「長芋羹」、茄子の瑞々しさを閉じ込めた「焼き茄子のゼリー寄せ」と、自家製たれがしらすの旨味を引き出す「淡路産しらすの沖漬け」の三品です。焼物は、ふっくらと焼き上げた鯖を輪切りにした淡路産みかんで挟んだ柚庵焼き。みかんのまろやかな酸味が、鯖の旨味を引き立たせます。そのほか、淡路どりと茸のおこわや、淡路産和栗を入れて焼き上げたマドレーヌなど、淡路島の豊富な食材を随所に散りばめた料理の数々をお楽しみいただけます。

一方、ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティでご提供する地中海フレンチコースでは、前菜に淡路近海で獲れた鯖のカルパッチョ仕立てをご用意。脂がのった鯖に、淡路島 平岡農園の香り高いレモンを使用したソースと、レモン風味のオリーブオイルを合わせることで、鯖の甘みとレモンの爽やかな余韻をお楽しみいただけます。スープは、「淡路放し飼いたまご」の濃厚なコクと、椎茸やシャンピニオンなど茸の風味が凝縮されたロワイヤル（洋風茶碗蒸し）に雲丹と銀箔を添えて和のテイストを取り入れた一品です。

シェフおすすめのメイン料理「仔羊のロースト」は、肉の表面にこんがり焼き色を付けた後、バターをかけながらじっくりと火を入れることで、柔らかくジューシーで綺麗なロゼ色に仕上げています。爽やかなハーブを効かせたシェリーヴィネガーソースで召し上がっていただくと、ラムの凝縮された旨味を存分にご堪能いただけます。

優しくそよぐ潮風に秋の気配を感じる頃、淡路島で旬の美味しさに出会う、素敵なひとときをお過ごしください。

【秋の野菜コース 和洋の饗宴 概要】

- 販売店舗： 日本料理「あわみ」(3階)
ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティ (2階)
- 販売期間： 2022年9月1日(木)から10月31日(月)まで
- 提供時間： ランチ 11:30~14:30 (3日前までに要予約)
- 料金： 各¥7,700
- ご予約方法： グランドニッコー淡路 予約係直通 0799-74-1112 (受付時間 10:00~18:00)

日本料理「あわみ」『秋の野菜コース』メニュー内容

前菜	長芋羹 小植人参 山葵 割醤油 穂紫蘇 焼き茄子ゼリー寄せ 糸瓜 卸生姜 美味出汁 淡路産生しらす沖漬け
煮物 椀	淡路産鱧葛たたき 冬瓜 はす芋 梅肉 柚子
造り	鯛 とろ湯葉 淡路産おかわかめ ぼん酢ジュレ
焼物	鱈柚庵 淡路産みかん挟み焼き 淡路産焼き野菜
小鍋	湯豆腐 兵庫産大豆の木綿豆腐 卷白菜 淡路産若布 紅葉麩
御飯	淡路どりと茸のおこわ蒸籠蒸し 赤出汁 香の物
水菓子	淡路産栗渋皮煮のマドレーヌ 洋梨のコンポート

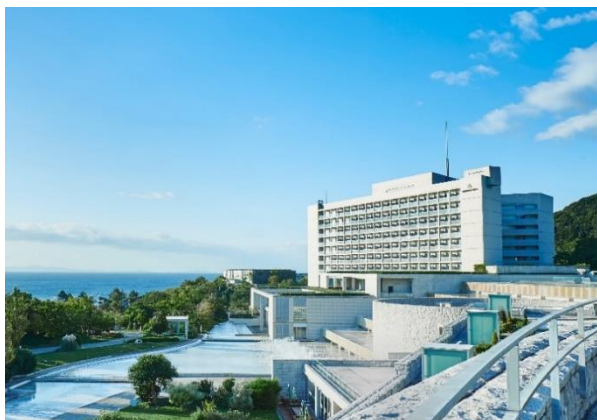
ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティ『秋の野菜コース』メニュー内容

アミューズ	お食事前のお楽しみ 本日のアミューズ
前菜	秋鯖(淡路島近海)の炙りカルパッチョ仕立て エシャロットとレモンのヴィネグレット レモン風味のオリーブオイル
スープ	淡路放し飼いたまごと茸のロワイヤル 銀餡 雲丹
魚料理	真鯛(淡路産)のポワレ うず潮葱 トマト 山二醤油と焦がしバターのソース
肉料理	骨付き仔羊のロースト タイムとエストラゴンのヴィネガーソース
デザート	ホテルパティシエ特製デザート
	ホテルメイドパン、コーヒーまたはハーブティー、プティフル

- ※ 掲載料金はいずれも消費税・サービス料が含まれております。
※ 掲載写真はいずれもイメージです。

- ※ 食材の入荷状況により料理内容を予告なく変更する場合がございます。
※ 当ホテルの衛生管理の取り組みについてはこちらをご覧ください。<https://awaji.grandnikko.com/hygiene-management/>

【グランドニッコー淡路の施設概要】



所在地：兵庫県淡路市夢舞台2番地
延床面積：29,200㎡
ホテル：地上10階
施設構成：客室数201室、宴会場7室、
レストラン・ラウンジ4カ所、スパ、フィットネスジム、
屋外プール、ウェディングチャペルほか
アクセス：公共交通機関 高速バスで
JR 舞子駅から約15分、JR 三ノ宮駅から約45分、
JR 新神戸駅から約60分
大阪方面から車で
神戸淡路鳴門自動車道・淡路ICを下り、
国道28号線を海岸沿いに南へ5分
電話番号：0799-74-1111（代表）
公式サイト：<https://awaji.grandnikko.com/>

【報道関係者の方からのお問い合わせ先】

グランドニッコー淡路 マーケティング課 増田・福間・村田
TEL:0799-74-1150 FAX:0799-74-1143 MAIL: pr@awaji.grandnikko.com

【一般の方からのお問い合わせ先】

グランドニッコー淡路 TEL：0799-74-1112（予約係）