



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2023年 1月 10日
グランドニッコー淡路

一足先に春を感じる、彩りと華やぎに満ちた上質なひととき

新春美食ランチを提供

販売期間：2023年1月10日（火）～2月28日（火）

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、兵庫県但馬産のどぐろ、白海老、淡路牛や淡路産の野菜など、兵庫と淡路島の旬の恵みを贅沢に使用した新春ならではの華やかなランチコース「新春美食ランチ」を、ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャリティと日本料理「あわみ」の2店舗にて2023年1月10日（火）よりご提供します。

◇ 新春美食ランチ <https://www.awaji.grandnikko.com/restaurant/detail/shinshun2023.php>



日本料理「あわみ」前菜

■ 新春を晴れやかに祝う、和の特別ランチコース

日本料理「あわみ」でご提供するのは、落ち着いた和の空間で、季節の美味しさを楽しむ海の幸を中心とした全7品の会席料理です。淡路島の藻塩を効かせて淡路島牛乳の甘味を引き出した「ミルク豆腐」、紅白色の海老や鉄皮の和え物など、見た目も美しい前菜につづき、鰹出汁に焼いたふぐひれを合わせた滋味あふれる吸い物、脂がのった鰯の柚庵焼きやさばふぐの唐揚げ、蟹味噌を添えた風味豊かな蟹御飯など、この季節ならではの料理の数々をご堪能いただけます。

日本料理「あわみ」料理長 丸山 聡史 (まるやま さとし) コメント

旬の「かわはぎ」を濃厚な肝醬油で召し上がっていただく造り、兵庫県但馬産の白海老と淡路産玉葱を合わせた搔揚げなど、旬の魚介類と淡路産の野菜の美味しさを存分にお楽しみいただける会席料理をご用意しました。新年の始まりにふさわしく、華やかな彩りに包まれた季節の料理をゆっくりと楽しむ、素敵な時間をお楽しみください。



日本料理「あわみ」メニュー内容

前 菜 : ふぐ鉄皮辛子酢味噌和え 海老 淡路島ミルク豆腐
小吸物 : ふぐひれ吸い
造 り : 三種盛り
焼 物 : 天鰯味噌柚庵焼き 淡路産焼き野菜
揚 物 : さばふぐ唐揚げ 兵庫但馬産白海老と玉葱搔揚げ
御 飯 : 蟹炊き込み御飯蒸籠蒸し 蟹味噌 人参 椎茸 小角生姜
汁 : 赤出汁
香の物 : 二種盛り
水菓子 : ストロベリーアイス 苺ソース ミント 苺 キウイ ブルーベリー

■ 華やかなひと皿に心弾む、新春洋コース



ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティ
前菜

ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティでは、淡路島の真鯛「淡路島えびす鯛」のカルパッチョ、国産椎茸とシャンピニオンに淡路島牛乳を加えた香り豊かなスープ、兵庫県但馬産「のどぐろ」のムニエルや、ジューシーで柔らかな「淡路牛」を神戸産赤ワインとポートワインを煮詰めた芳醇なソースとともにご堪能いただけるメイン料理をご用意。デザートは、淡路産の菜の花、玉葱や苺を使用したパティシエ特製の野菜スイーツが登場するなど、前菜からデザートまで、地元の食材を存分に味わえるスペシャルメニューです。

ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティ シェフ 馬場 和紀 (ばば かずき) コメント

兵庫県但馬の「のどぐろ」は、皮目を香ばしく身はふっくらと柔らかく仕上げ、フュメ・ド・ポワソン（魚の出汁）に、淡路産トマトとケッパーを加えたソースと合わせて召し上がっていただきます。トマトやケッパーの酸味がアクセントとなり、「のどぐろ」の美味しさが幾重にも重なります。この時期におすすめの一皿をぜひご賞味ください。



ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティ メニュー内容

アミューズ：お食事前のお楽しみ

前 菜：淡路島えびす鯛のカルパッチョ 彩り豊かなサラダ添え

ス ー プ：国産椎茸とシャンピニオンのスープ カプチーノ仕立て オリーブオイルの香り

魚 料 理：兵庫但馬産のどぐろのムニエル グルノブロワーズ

肉 料 理：淡路牛のグリル 神戸産赤ワインのソース

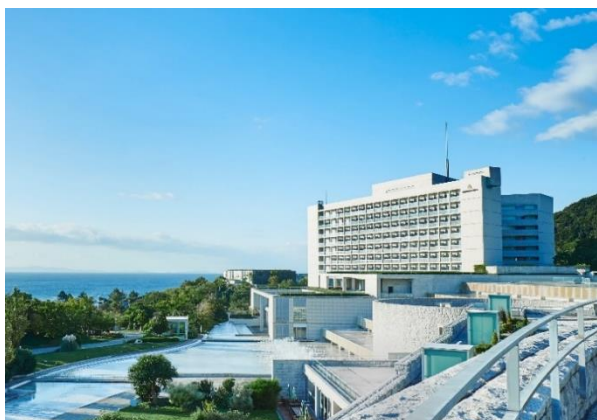
デザート：淡路産菜の花のパンナコッタ 淡路産苺のムース 淡路産玉葱のアイスクリーム

ホテルメイドパン、コーヒーまたはハーブティー、プティフール

【新春美食ランチ 概要】

- 販売店舗 グランドニッコー淡路 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 2023年1月10日（火）から2月28日（火）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 お電話にて（0799-74-1112／予約係直通）〔受付時間 10:00～18:00〕
 - ※ 掲載料金はサービス料と消費税が含まれております。
 - ※ 掲載写真はイメージです。
 - ※ 食材の入荷状況により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://www.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://www.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・福岡・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）