



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2023年 6月 1日
グランドニッコー淡路

風薫る爽やかなリゾートで初夏のおもてなし 五感で味わう至福のランチ

【特別ランチ】淡路 初夏の野菜コース 和洋の饗宴

販売期間：2023年6月1日（木）～7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、淡路島夏の風物詩である「淡路鱧」や淡路島産のえびすもち豚など山海の幸に、島の太陽をたっぷりと浴びて旨味が凝縮した旬の野菜を贅沢に織り交ぜたランチコース『淡路 初夏の野菜コース 和洋の饗宴』を、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」にて2023年6月1日（木）～7月31日（月）の期間に販売いたします。清々しい初夏の訪れを旬の地元食材で色鮮やかに表現した魅力あふれる料理の数々をお楽しみください。



ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティ
前菜イメージ



日本料理「あわみ」 前菜イメージ

■夏ならではの食材で爽やかさを演出「コッコラーレ」スペシャルティの地中海フレンチコース

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コース料理の前菜は、鱸をハーブが香るシェリー酒に漬け込み、トマトとバジルのソースで鮮やかに仕上げた「淡路産鱸のマリネ カルパッチョ仕立て」です。ホワイトピュアコーンと淡路産玉葱の甘みをたっぷり感じていただける冷製スープに続く魚料理は、ブイヤベースのリゾットに軽やかに揚げた鱧のベニエを合わせ、魚介の豊かな風味がご堪能いただけます。シェフおすすめの肉料理は、低温でじっくりと火を入れたえびすもち豚に味わい豊かなクリームソースを合わせました。

コースのデザートは、淡路産トマトのピューレにマスカルポーネと生クリームを加えたアイスマースに淡路島牛乳とバジルの口当たり滑らかなパンナコッタを添えたパティシエ特製の野菜スイーツが登場します。



「コッコラーレ」
スペシャルティ
シェフ 馬場 和紀

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： 淡路産鱸のマリネ カルパッチョ仕立て トマトとバジルのソース
ス ー プ： ホワイトピューアコーンと淡路産玉葱の冷製スープ 炙り玉蜀黍添え
魚 料 理： 鱸のベニエ ブイヤベースのリゾット添え
肉 料 理： えびすもち豚のコンフィ パンチェッタとポルチーニのソース
デ ザ ー ト： 淡路産トマトとマスカルポーネのパルフェグラッセ
淡路島ミルクとバジルのパンナコッタ
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

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

コースの肉料理は、淡路島の太陽を浴びて育った「えびすもち豚」をご提供します。赤身と脂身のバランスが良いえびすもち豚を少量のオリーブオイルを加えてじっくりと低温で火入れをすることで柔らかな肉質を感じられ、パンチェッタとポルチーニの濃厚なクリームソースともよく馴染み、えびすもち豚ならではのコクとジュシーさが際立ちます。豊かな自然が育んだ野菜の爽やかな色合いとともに、美味しさあふれる初夏コース料理をお楽しみください。

■色鮮やかな淡路産の野菜をふんだんに使った、涼やかな日本料理「あわみ」和のコース

日本料理「あわみ」では、前菜にとうもろこしと淡路産玉葱の甘みがしっかりと感じられる冷製スープ、香ばしく揚げた淡路産鱸、軽く蒸した淡路産玉葱とオクラを合わせた南蛮漬けと、赤白2種類の味噌を添えた淡路産茄子の田楽をご用意します。煮物椀は丁寧に骨切りを施すことで牡丹の花のように美しく開いた淡路産の鱸を、鱸の骨から取った出汁で冬瓜とともにスープ仕立てに仕上げました。揚物は、軽やかな食感の海老のカダイフ揚げと夏野菜の旨味を閉じ込めた天麩羅。その他、鳴門産の若布を生地に練り込んだ「若布そば」、豆の甘みと昆布の旨味が染み渡る丹波産こしひかりの「枝豆御飯」に加え、水菓子には、涼やかな水羊羹に淡路産のじゃがいも「レッドムーン」チップを添えてご提供します。

夏らしい鮮やかな色合いとともに、淡路産野菜の美味しさ広がる料理の数々をお楽しみください。



日本料理「あわみ」
料理長 丸山 聡史

日本料理「あわみ」メニュー内容

前 菜： 玉蜀黍ビシソワーズ キャビアージュ
淡路産鱸バルサミコ風味南蛮漬 淡路産玉葱 オクラ 淡路産茄子の田楽
煮 物 椀： スープ仕立て 淡路産鱸葛たたき 翡翠冬瓜
造 り： 三種盛り
揚 物： 海老カダイフ揚げ 夏野菜五種天麩羅 淡路島の藻塩 天出汁
冷 し 鉢： 鳴門産若布を使用した若布そば そば出汁 ミニトマト 椎茸 赤黄パプリカ
御 飯： 枝豆御飯（丹波産こしひかり） 人参 塩昆布 薄揚げ
汁： 赤出汁
香 の 物： 二種盛り
水 菓 子： 水羊羹 白桃コンポート レッドムーンチップ

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

本コースでは、丁寧に骨切りした「淡路鱧」を淡路産玉葱と合わせた爽やかな南蛮漬けや、鱧の旨味が溶け込んだ出汁とともにご堪能いただく「鱧葛たたき」など淡路島の美味も織り交ぜて彩り豊かに仕上げました。淡路産の夏野菜など旬の食材を豊富に散りばめ、一層夏らしさを感じていただけます。清々しい新緑の香りに包まれた淡路島で、楽しい夏のひとときをお過ごしください。

【淡路 初夏の野菜コース 和洋の饗宴 概要】

- 販売店舗 グランドニッコー淡路 ファンダイニング「コックローレ」スペシャルティ（2階）、日本料理「あわみ」（3階）
- 販売期間 2023年6月1日（木）から7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¥6,000
- 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。

【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・泉・村田・中島
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）