



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2023年 10月 18日
グランドニッコー淡路

淡路島の冬の美食を味わう至福のひとつ

日本料理「あわみ」淡路島3年とらふぐ会席

販売期間：2023年11月1日（水）～2024年2月29日（木）

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、日本料理「あわみ」にて淡路島の冬を代表する味覚『淡路島3年とらふぐ』をご堪能いただける会席料理と鍋コースを2023年11月1日（水）より販売いたします。また淡路島3年とらふぐ会席付きの宿泊プランもご用意しております。



水温が低く、潮の流れが速い鳴門海峡近くで、通常2年のところを3年の歳月をかけて丹精込めて育てられる「淡路島3年とらふぐ」は、身がしっかりと引き締まり上品な旨味を堪能できる極上の逸品です。

日本料理「あわみ」でご提供する『淡路島3年とらふぐ会席』は、桜の香りを纏わせたとらふぐのスモーク、一番出汁に、炙り焼いたとらふぐのひれと少しの塩で調味した滋味あふれる吸い物、艶やかなてつき(ふぐ刺し)、但馬産蜆烏賊の魚醤を合わせてふっくらと焼き上げたとらふぐの焼物や、くちばし(ふぐの口)の塩麹蒸しに小鍋など、様々な調理法で淡路島3年とらふぐの上質な味わいをお楽しみいただけます。

一方「淡路島3年とらふぐ鍋」のコースは、弾力のある歯ごたえと上品な甘みが広がるてつき、フライドオニオンが香るジューシーなとらふぐの唐揚げや、てっぴ(ふぐの皮)、蓮根、チーズに紅葉おろしを合わせた風味豊かな春巻きをご用意します。メインのてっちり鍋(ふぐ鍋)は、肉厚で旨味たっぷりのとらふぐ、玉葱、白菜、水菜などの淡路産野菜に加えて、11月下旬頃からは濃厚でクリーミーな味わいが楽しめる白子もお付けします。お食事の終わりは、ふくよかな香りが立ち込める出汁に丹波産こしひかりと淡路島放し飼いたまごで仕上げる雑炊で、淡路島3年とらふぐの旨味を最後まで余すことなくご堪能いただけます。

【淡路島3年とらふぐ会席 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)
- 販売期間： 2023年11月1日(水)～2024年2月29日(木)
- 提供時間： ランチ 11:30～14:30、ディナー 17:30～21:00
- 料 金： 各¥20,000
- 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]

淡路島3年とらふぐ会席

前 菜 とらふぐスモーク 焼き下仁田葱 貝割れ 赤蕪 辛子酢味噌
但馬産はたはたオランダ煮 唐墨大根

小吸物 とらふぐひれ吸い 紅葉麩 葉三つ葉

造 り てっさと二種盛り

焼 物 とらふぐホタルイカ魚醤焼き 酢橘 くちばし塩麴蒸し 菊花蕪甘酢漬け

揚 物 唐揚げ てっぴ春巻き 青唐

小 鍋 てっちり てっぴ 淡路産玉葱 卷白菜 白葱 椎茸 水菜
兵庫産大豆の木綿 豆腐 ちり酢

御 飯 雑炊(丹波産こしひかり) 海苔 ぶぶあられ 葱 淡路放し飼いたまご

香の物 三種盛り

水菓子 特製水菓子

淡路島3年とらふぐ鍋

前 菜 菊花胡麻豆腐 すり胡麻 万願寺唐辛子 淡路産生しらす沖漬け

造 り てっさと二種盛り

揚 物 ふぐ唐揚げ てっぴ春巻き 青唐 レモン

鍋 てっちり(11月下旬頃より「白子」) てっぴ
淡路産玉葱 卷白菜 白葱 椎茸 水菜 兵庫産大豆の木綿豆腐 春雨

御 飯 雑炊(丹波産こしひかり) 海苔 ぶぶあられ 葱 淡路放し飼いたまご

香の物 三種盛り

水菓子 特製水菓子

※3日前までの要予約

※食材が無くなり次第、販売を終了させていただく場合がございます。

※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。

淡路島3年とらふぐをご堪能いただける宿泊プランをご用意しております。

【淡路島3年とらふぐ堪能プラン 概要】

- ご予約期間： 2023年10月16日(月)～2024年2月25日(日)
- ご宿泊日： 2023年11月1日(水)～2024年2月29日(木)
- 料 金： 1室2名様ご利用/2食付き 1名様 ¥33,700より
- プラン内容：
 - ・ 客室はデラックスルーム(42㎡)、ラグジュアリールーム(46㎡)、ラグジュアリービューバスルーム(47㎡)、ジュニアスイートルーム(55㎡)、エグゼクティブスイートルーム(92㎡)、和室(64㎡～78㎡)よりお選びいただけます。

- ・ ご夕食は日本料理「あわみ」の『淡路島3年とらふぐ会席』または『淡路島3年とらふぐ鍋』
- ・ ご朝食はバラエティ豊かな和洋ブッフェ

■ ご予約方法： お電話（0799-74-1112／予約係直通） [受付時間 10:00～18:00] または
公式サイトにて <https://www.awaji.grandnikko.com/stay/list/detail/fugu2023.php>

※ 食材が無くなり次第、販売を終了させていただく場合がございます。

※ 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。

【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 m²

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）