



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2024年 3月 6日

グランドニッコー淡路

本年は3月10日（日）解禁 島に春を呼ぶ桜色の海の幸
日本料理「あわみ」淡路島サクラマスの春メニュー

販売期間：2024年3月10日（日）～5月31日（金）

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、2024年3月10日（日）より日本料理「あわみ」にて淡路島の春の風物詩『淡路島サクラマス』を使用したランチメニューとテイクアウト商品をご提供します。またお取り寄せ新商品として、淡路島サクラマスの焼き魚セットを日本料理「あわみ」とホテル公式オンラインショップにて3月中旬より販売開始します。



淡路島サクラマス御膳



淡路島サクラマス弁当

■ 春の息吹を感じさせる淡路島サクラマス尽くしのメニューが登場

桜の咲く季節に漁の最盛期を迎えることからその名が付いたサクラマスは、上品な脂と濃厚な甘みが特徴です。淡路島サクラマスは、水温が低い鳴門海峡近くで育ち、3月から5月まで成長するにつれて脂がのり旨味も深まります。

日本料理「あわみ」では、解禁日の3月10日（日）より淡路島サクラマスを華やかにワンプレートに仕上げた「淡路島サクラマス御膳」と「淡路島サクラマスミニ会席」をご提供します。

「淡路島サクラマス御膳」は、刺身、焼物、天婦羅と御飯の4種類のサクラマス料理を花かごに彩りよく詰め合わせました。サクラマスのアラ出汁から作った特製だれをまぶした御飯は、香ばしく焼いたサクラマスの皮をのせ食感も楽しめる一品です。

「淡路島サクラマスミニ会席」は、桜の葉と花をまぶした御飯の上に、桜のチップでスモークしたサクラマスをお合わせた桜寿司、サクラマスと新玉ねぎなどの淡路島の春野菜を軽やかに揚げた天婦羅に加えて、サクラマスのカマの身、筍や人参などを合わせて釜で炊き上げた味わい豊かな御飯など、サクラマス尽くしの料理をコース仕立てでご提供します。

さらに、お花見弁当としてもおすすめのテイクアウト商品「淡路島サクラマス弁当」と、お取り寄せ新商品として淡路島サクラマスを西京味噌、柚庵、酒粕で漬け込んだ焼き魚セットを3月

中旬より販売します。淡路島の春がいよいよ始まります。淡路島サクラマスとともに、春色に染まる淡路島の旅をご満喫ください。

【日本料理「あわみ」淡路島サクラマスメニュー 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：2024年3月10日(日)～5月31日(金)
- 提供時間：11:30～14:30 (ラストオーダー 14:00) **ランチ限定**
- 料 金：淡路島サクラマス御膳 ¥3,800 造り 焼物 揚物 御飯 赤出汁 水菓子
淡路島サクラマスミニ会席 ¥6,500 前菜 造り 強肴 天婦羅 御飯 赤出汁 香の物 水菓子
- ご予約・お問い合わせ：グランドニッコー淡路 TEL:0799-74-1112(予約係)
※ 掲載料金はサービス料と消費税が含まれております。
※ 食材の入荷状況により内容を予告なく変更する場合があります。

【テイクアウト商品 淡路島サクラマス弁当 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：2024年3月10日(日)～6月30日(日)
- 提供時間：11:30～20:00
- 料 金：¥3,500 (消費税込み)
- ご予約・お問い合わせ：日本料理「あわみ」 TEL 0799-74-1124 (受付時間：10:00～20:00)

【お取り寄せ商品 淡路島サクラマス焼き魚セット 概要】

- 販売期間：2024年3月中旬～7月末(予定)
- 料 金：¥5,400 (消費税込み) ※別途送料要
- ご予約・お問い合わせ：日本料理「あわみ」 TEL 0799-74-1124 (受付時間：11:30～21:00)
または、グランドニッコー淡路公式オンラインショップ <https://shop-awaji-grandnikko.com/>
※ 詳細はお電話にてお問い合わせください。 ※ 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・中島・村田
TEL：0799-74-1150 FAX：0799-74-1143 MAIL: pr@awaji.grandnikko.com