



2024年 4月 10日
グランドニッコー淡路

淡路島が誇る逸品 選び抜かれた最高鮮度「きれいもん」

淡路島生しらす海鮮御膳

販売開始：2024年4月24日（水）

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）の日本料理「あわみ」では、ベテラン職人が目利きした「きれいもん」だけが認定される、淡路島ブランド「淡路島生しらす」の解禁日に合わせ『淡路島生しらす海鮮御膳』と『淡路島生しらす海鮮丼』の提供を開始します。潮流が速くエサが豊富な明石海峡で獲れる淡路島のしらすは、一度に長時間漁をするのではなく、漁獲後すぐに港へ届ける漁法で生しらすの命とも言われる鮮度を保ちます。透明でキラキラした見た目、とろけるような食感、磯の香り漂う味わいの生しらす。島内でしか食べられない、海の恵みをたっぷりと感じていただける期間限定の料理です。



淡路島生しらす海鮮御膳



淡路島生しらす海鮮丼

■妥協のない目利きで選び抜かれた「海の宝石」最高鮮度の『淡路島生しらす』を味わう

獲れたてそのままの鮮度を閉じ込めた生しらすを味わうことが出来る「淡路島生しらす御膳」。季節を彩る春の小鉢には筍の土佐煮をご用意します。揚物は、地元淡路産の野菜を中心にした天麩羅をご用意。サクサクとした食感と素材の風味が広がります。また、あっさり炊き上げた鯛のあら炊きと青味野菜の鉢物が、優しく上品な味わいと彩りで華を添えます。御膳の主役である生しらす海鮮丼は、生しらすを贅沢に盛り付け、さらに鯛や蛸など三種の海の幸と共に提供。山葵醤油やポン酢の風味が、淡路産玉葱、淡路産若布、うず潮葱、長芋とろろなどの様々な素材との相性を一層引き立てます。お食事の最後は水菓子の「淡路島ミルクプリン」です。淡路島牛乳のほのかな甘みと爽やかな風味の一品で締めくくります。同期間、「淡路島生しらす海鮮丼」も提供しております。海の幸が織りなす贅沢な春のひとつときをお楽しみください。

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

御食国淡路島でしか食べることが出来ない淡路島生しらす。栄養分豊富な明石海峡で育ったしらすを、始めはそのまま、後はとろろと海苔をかけて召し上がってください。ポン酢と山葵醤油の食べ比べをお楽しみいただくのもおすすめです。透明で美しい生しらすは目でも舌でも楽しめる、淡路島が誇るブランド食材です。



【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 開 始 2024 年 4 月 24 日(水)
- 提 供 時 間 11:30～14:30 (ラストオーダー 14:00)
- 料 金 淡路島生しらす海鮮御膳 ¥5,000 淡路島生しらす海鮮丼 ¥3,000

【淡路島生しらす海鮮御膳メニュー】 ランチ・数量限定

小 鉢 : 和え物や炊き物など

揚 物 : 海老 白身 淡路産野菜を中心とした天麩羅

鉢 物 : 鯛のあら炊き 青味野菜

丼 物 : 淡路島の生しらす 鯛 蛸 赤身 など

淡路産玉葱 淡路産若布 うず潮葱 長芋とろろ 海苔 花茗荷 レモン 丹波産こしひかり

香の物 : 三種盛り

水菓子 : 本日のデザート

【淡路島生しらす海鮮丼メニュー】 ランチ・数量限定

小 鉢 : 和え物や炊き物など

丼 物 : 淡路島の生しらす 鯛 蛸 赤身 など

淡路産玉葱 淡路産若布 うず潮葱 長芋とろろ 海苔 花茗荷 レモン 丹波産こしひかり

香の物 : 三種盛り

水菓子 : 本日のデザート

※掲載料金に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。

ご予約・お問い合わせ : お電話 (0799-74-1112/予約係直通) [受付時間 10:00～18:00]

公 式 サ イ ト : <https://awaji.grandnikko.com/restaurant/awami/index.php>

【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