



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2024年 5月 20日

グランドニッコー淡路

五感すべてを魅了する新メニュー ガストロノミーなベジタリアンコース料理

「Bénédiction de la nature de AWAJI ～淡路島 大地の恵み～」

販売開始：2024年5月20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)のレストラン、ファンダイニング「ココラーレ」スペシャルにて、淡路島や兵庫県の豊かな自然と土壌で育まれた旬の野菜とフレッシュフルーツをふんだんに使用した新メニュー、ベジタリアンコース「Bénédiction de la nature de AWAJI ～淡路島 大地の恵み～」を販売いたします。瑞々しく色鮮やかな野菜に、きのこ類や大豆を組み合わせた料理の数々。五感すべてを魅了し、多様な食文化に応えるガストロノミーなコース料理が誕生しました。



右上から時計回りに、淡路産小麦のスパゲティ、
豆腐ステーキと季節の蒸し野菜、
兵庫県産野菜とフレッシュフルーツ・モッツアレラチーズのサラダ

■野菜の魅力を最大限に引き出す、グランドニッコー淡路の新たな食の選択肢

本コースの前菜は、兵庫県産野菜とモッツアレラチーズのサラダ。8種類の色鮮やかな野菜やフレッシュフルーツにクリーミーなチーズ、さらに自家製の淡路産オニオンドレッシングの華やかなハーモニーが広がります。続いては、手間と時間をかけて育てられた甘くて柔らかい淡路島玉ねぎを贅沢に使った二皿、「ロワイヤル」と「サンジェルマン」。玉ねぎの甘みが広がるロワイヤルには、香り高い茸のデュクセルソースを合わせました。爽やかな緑が目目を引くサンジェルマンは、グリーンピースと玉ねぎの甘みを最大限に引き出した濃厚なスープです。季節野菜のクリームソースが絡む淡路産デュラム小麦のスパゲティは、野菜の優しい味わいとクリーミーなソースの相性が抜群。ヘルシーでありながらも満足感のある一皿です。

メイン料理は「豆腐ステーキ」または「大豆ミートのハンバーグステーキ」をお選びいただけます。豆腐ステーキは、兵庫県産大豆の旨みを閉じ込めた豆腐と、季節の蒸し野菜本来の味わいをお楽しみいただけます。さらにグリーンオリーブのタップナードソースがアクセントとなり、食欲を一層そそります。

また、大豆ミートのハンバーグステーキは、豊かな野菜の風味と和風おろしソースの旨みが美味しさを引き立てます。コースを締めくくるデザートには、寒天を使用した豆乳と苺のムースをご用意します。滑らかな口どけをお楽しみください。

旬の野菜の美味しさを生かした華やかな品々は、ベジタリアンの方はもちろん、あらゆる方々にご満足いただけるよう、シェフが趣向を凝らしてスペシャルメニューに仕上げました。グランドニッコー淡路の新たな食の選択肢として生まれたベジタリアンコース「Bénédictions de la nature de AWAJI ～淡路島 大地の恵み～」を是非お楽しみください。

ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティ シェフ

馬場 和紀 (ばば かずき) コメント

コースの顔である「兵庫県産野菜とフレッシュフルーツ・モッツアレラチーズのサラダ」は、数多くの野菜と季節のフルーツを贅沢に盛り込み、見た目にも華やかに仕上げた美しいサラダです。ご年配の方や健康志向の方など、さまざまな方にお楽しみいただきたい一品です。グランドニッコー淡路の新メニューを是非お試しください。



【概要】

販売店舗：グランドニッコー淡路 ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティ (2階)

販売開始日：2024年5月20日(月)

提供時間：17:30～21:00 (ラストオーダー 20:30) ※前日までに要予約

料金：¥9,000 (消費税・サービス料込み)

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/coccolare/specialite.php>

<グランドニッコー淡路について>



所在地：兵庫県淡路市夢舞台2番地

延床面積：29,200 m²

アクセス：

<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