



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2024年9月27日

グランドニッコー淡路

御食国「淡路」迎春の祝膳

グランドニッコー淡路 特撰 夢おせち

ご予約受付開始：2024年10月1日（火）

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、伝統的な縁起物を取り入れた一品から、日本料理長の丸山 聡史が厳選した淡路島や兵庫県の山海の恵みなど、ご家族が集まる新春の幕明けにふさわしい華やかな素材を詰め合わせたおせち料理「夢おせち」のご予約受付を2024年10月1日（火）より開始いたします。



「特撰 夢おせち」和風二段重

皆様の健康と幸福が重なるようにと一品一品願いを込めて仕立てるグランドニッコー淡路のおせち料理。「特撰 夢おせち」は、淡路島の冬の風物詩「淡路島3年とらふぐ」、淡路牛、淡路産和栗や兵庫県丹波産黒豆など、豊かな自然に恵まれた淡路島と兵庫県の美味をはじめ、イセエビ、鮑や天然鰯など、贅を尽くした海の幸を彩り豊かに詰め合わせた和の二段重です。

一段重の「夢おせち」は、黒豆、数の子、田作りの祝い肴三種に、鰯の味噌柚庵焼、まながつおの西京焼き、海老や鮑の煮物など、日本料理の技で丁寧に仕上げた選りすぐりの素材を美しく盛りつけました。美味しいものを少しずつ楽しみたい方やご来客のおもてなしとしてもお喜びいただける祝い膳です。



新たな年の始まりを祝う大切な宴に華を添える御食国「淡路」こだわりのおせち料理をぜひご堪能ください。

【概要】

- ご予約期間：2024年10月1日（火）～12月25日（水）
＜2024年11月30日（土）までの早期ご予約特典＞
 - ✓ 「特撰 夢おせち」「夢おせち」いずれも10%オフ
 - ✓ 年越しわかめそばをプレゼント
- お渡し日：2024年12月31日（火）
- お渡し場所：グランドニッコー淡路3階 日本料理「あわみ」店頭にてお渡し
- お支払い方法：日本料理「あわみ」店頭にてお支払い、またはお振り込み
- ご予約・お問い合わせ：日本料理「あわみ」0799-74-1124（受付時間 11:30～20:00）

◆ 「特撰 夢おせち」和風二段重 / 4名様用 価格 50,000円（限定20個）

〔壺の重〕国産イセエビ蒸し、淡路島3年とらふぐ唐揚げ、まながつお西京焼、天然鰯味噌庵焼、合鴨スモーク、玉葱真丈、絹さやおひたし、穴子鳴門巻旨煮、鯧昆布巻、帆立照り焼、筍旨煮、慈姑旨煮、梅人参旨煮、紅白蕪甘酢漬、菜の花おひたし

〔式の重〕数の子万年漬、足赤海老旨煮、唐墨、田作り金比羅、鮑柔煮、小蛸煮付、淡路牛難波巻、いくら醤油漬、黒豆蜜煮（丹波産黒豆）、烏賊松前漬、栗渋皮煮（淡路産栗）、柚子甘露煮、落煮 別添え/干子

◆ 「夢おせち」和風一段重 / 2名様用 価格 28,000円（限定30個）

〔内容〕国産イセエビ蒸し、まながつお西京焼、天然鰯味噌庵焼、紅白蕪甘酢漬、淡路島3年とらふぐ唐揚げ、青唐辛子の素揚げ、数の子万年漬、足赤海老旨煮、田作り金比羅、鮑柔煮、小蛸煮付、絹さやおひたし、穴子鳴門巻旨煮、鯧昆布巻、帆立照り焼、落煮、黒豆蜜煮（丹波産黒豆）、筍旨煮、慈姑旨煮、梅人参旨煮、菜の花おひたし、唐墨、栗渋皮煮（淡路産栗）、柚子甘露煮

- ※ 数量限定のため、限定数に達し次第受付を終了いたします。
- ※ 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。
- ※ 掲載料金はいずれも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㎡

アクセス：

＜高速バスで＞JR 舞子駅から約18分、JR 三ノ宮駅から約48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