



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2024年11月21日

グランドニッコー淡路

きらめくホリデーシーズンのひとときを華やかに彩る

グランドニッコー淡路のクリスマスランチ

提供期間：2024年12月1日（日）～2024年12月25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)は、クリスマスの特別なひとときを演出する、淡路牛やオマールテールなど豪華な食材を用いた和洋のクリスマスランチをファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティと日本料理「あわみ」にて12月1日(日)から12月25日(水)まで販売いたします。



ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティ(前菜)

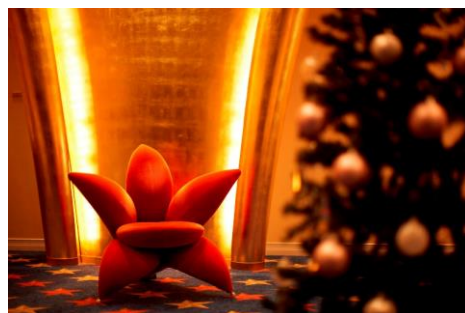
日本料理あわみ(前菜)

ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティのクリスマスランチコース前菜は、旨みあふれる淡路どりや甘みが際立つオマールテールに、淡路島で採れる瑞々しい葉野菜、エディブルフラワーやマイクロマトをあしらった華やかな雰囲気漂う一皿です。続いて提供するスープ「蕪のブルーテ」では、裏ごしした蕪をしっかりと煮詰めて濃厚な味わいと豊かな風味を引き出し、淡路島で水揚げされる天然真鯛の「淡路島えびす鯛のポワレ」は、ハーブの香りを纏わせてカリッと香ばしく焼き上げました。メインディッシュ「淡路牛のグリル神戸ワインとトリュフのソース」は、淡路牛の極上の口溶けと肉本来の旨みが、トリュフの芳醇な香りと重なり合う、贅沢な味わいをご堪能いただけます。前菜からデザートまでシェフが選び抜いた美味をふんだんに用いたクリスマスランチコースをお楽しみください。

淡路島の名水から生まれた心地よい口当たりの島サイダー「淡路島アイラブネ」の食前酒変りから始まる日本料理「あわみ」のクリスマスランチ会席は、クリスマスツリーに見立てた可愛らしいポテトサラダや、香り豊かな淡路田助鴨に海老の柚庵焼き、スモークサーモンとタルタルソースを重ねたミルフィーユなどクリスマスらしい前菜をご用意します。淡路島の温暖な気候で甘く育った玉葱がたっぷり溶け込んだ椀変りの豆乳コーンスープ、焼物では自家製の塩麴でじっくりと漬け込み旨味を凝縮させた淡路牛のローストビー

フが、口の中で滑らかにほどけます。鉢物の「鱈のけんちん蒸し」は、鱈甲餡で包まれた鱈と野菜の彩りと、やさしく上品な味わいが広がる一品です。淡路島近郊で水揚げされた鮮魚をはじめ、鮪やイクラの醤油漬けを盛り付けた海鮮ちらし寿司など、山海の恵みを一品一品料理人が丁寧に仕立てた上質なクリスマスランチ会席です。

12月のホテル館内は、幻想的なイルミネーションをはじめ、オーナメントで装飾した心温まるクリスマスツリーなど、きらびやかなクリスマスの雰囲気であふれています。また、ホテル特製の Noel をテーマにしたクリスマスアフタヌーンティーや、シューレンもご用意しています。和洋の料理長が贈る特別なクリスマスランチとともに、ホリデーシーズンの素敵なひとときを、ご家族やご友人とお過ごしください。



館内クリスマス装飾イメージ

【クリスマスランチ 概要】

- 販売店舗：グランドニッコー淡路
ファンダイニング「コックローレ」スペシャルティ（2階）
日本料理「あわみ」（3階）
- 販売期間：2024年12月1日（日）～12月25日（水）
- 提供時間：11:30～14:30（ラストオーダー14:00）
- 料 金：各¥6,000

※日本料理「あわみ」のクリスマスランチ会席は3日前までの要予約。

※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。

※掲載料金は消費税・サービス料が含まれております。

※掲載写真はイメージです。

■クリスマスランチ公式サイト

<https://awaji.grandnikko.com/restaurant/detail/xmas2024.php>

■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)

<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://www.awaji.grandnikko.com/>