

ミシュランガイド東京で7年連続星を獲得！ 美食を彩るスペシャリスト 前田慎也シェフがプロデュースする カフェレストラン「Galleri(ギャラリ)」3月オープン

3月20日(金・祝)プレオープン※ / 4月1日(水)グランドオープン
あわじ花さじきテラス館2F (兵庫県淡路市楠本2805-7)

淡路島北部丘陵地域の頂上部、標高298mから海に向かって一面に広がる「あわじ花さじき」にて、全面ガラスで覆われた開放的なカフェレストラン「Galleri【ギャラリ】(あわじ花さじきテラス館2F)」が、2020年3月20日(金・祝)にプレオープン※、4月1日(水)にグランドオープンいたします。

「Galleri(ギャラリ)」とは、デンマーク語で「棧敷(さじき)」を意味し、明石海峡・大阪湾を背景とした花の大パノラマにふさわしい、北欧の郷土料理であるオープンサンド「Smørrebrød(スモーブロー)」をはじめ、高品質で有名なマイティリーフ社のオーガニックティー各種やクラフトビール(AWAJI BEER)等が、樽生でご堪能いただけます。

※営業時間短縮、メニュー一部販売を実施



メニュー監修と総合プロデュースを担当いただいたのは、ミシュランガイド東京にて7年連続で星を獲得した前田慎也氏。サステナブルな考えを店の基本コンセプトに、本場ヨーロッパでの豊富な経験を活かし、淡路島を中心とした地元の上質な食材を集め、健康と美、環境に配慮したメニューをご用意しました。多様化した現代のライフスタイルに合わせた、朝、昼、そして午後の過ごし方を北欧デザインの心地の良い空間でご提供いたします。

※地球環境に配慮し、お客様がご使用になる使い捨て食器などは、生物由来の原料PLA(ポリ乳酸)や紙製品を使用しています。

【カフェレストラン Galleri(ギャラリ) 概要】

営業時間 : 9時～17時(ラストオーダー16時30分)
 年中無休 : ※施設休館日に準ずる
 所在地 : 兵庫県淡路市楠本2805-7 あわじ花さじき テラス館2F
 TEL : 0799-75-3710
 客席数 室内席 : 86席(テラス席 : 46席)

(あわじ花さじき : <http://www.hyogo-park.or.jp/hanasajiki/contents/news/index.php?mode=view&cd=9955>)

【メニュー】※税込

ALL WEEK MENU

AFTERNOON BREAK 11:00-16:30(L.O.)

- LEMON PANCAKES /淡路島レモンパンケーキ ¥880
北坂たまご/淡路島牛乳/淡路島ヨーグルト/平岡農園レモン/淡路島蜂蜜
- STANDARD SMØRREBRØD /毎日のオープンサンド ¥760
(季節の島野菜・北坂たまご&エビ・淡路どりサラダ)
- SPECIALTY SMØRREBRØD /ハレの日のオープンサンド ¥1,100
(淡路島サクラマス・ロースト淡路牛)

WEEKDAY MENU

MORNING TIME 9:00-10:45(L.O.)

- CODDLED EGG /コドルドエッグ ¥550
半熟北坂たまご/オニオンペースト/コンジャム/
クリーミーマッシュポテト/フィンガートースト

WEEKEND MENU

BRUNCH TIME 10:00-13:45(L.O.)

- HOT SANDWICH COMBO /ホットサンドコンボ ¥1,490
WITH FRIED POTATOES OR ONION SOUP /
フライドポテトまたは淡路島オニオンスープ付
(島野菜のラタトゥイユ&モッツアレラチーズ・
BBQブルドポーク&コールスロー・
淡路牛と玉葱ソテー&チーズソース)

DRINK SET +¥230~

DRINKS(単品) ¥450~

※メニュー内容は変更となる可能性もございます。

【前田 慎也(まえだ しんや)氏 プロフィール】

1973年京都府生まれ。

ロンドン、ニューヨークで修業を積み、その後再びロンドンのスターシェフ、ゴードン・ラムゼイグループのレストランに、外部から初のスーシェフ(副料理長)として入社。
すぐに才能を認められ、二ツ星“Petrus” や三ツ星“The Restaurant Gordon Ramsay”などでシニアスーシェフを務め、2008年2月に「ゴードン・ラムゼイat コンラッド東京」のシェフ・ド・キュイジーヌ(料理長)に就任。同年より、ミシュランガイドにて一ツ星を5年連続獲得。その後、2013年には、モダンフレンチレストラン「Collage」の料理長に就任し、2年連続でミシュランガイド一ツ星を獲得する。2016年5月に塩屋土地(株)に入社。グループ飲食関連事業本部部長に就任。2016年8月よりグループ内ホテルアナガ総料理長に就任。2019年10月よりグループ内ユアールエー(株)のレストラン全店のプロデュース開始。



北欧の郷土料理オープンサンド
「Smørrebrød」(スモープロー)



BREAKFAST CODDLED EGG /コドルドエッグ



HOT SANDWICH ホットサンド



【AWAJI BEERについて】

AWAJI BEERは淡路島唯一のクラフトビールとして、1998年より販売を続けています。「島時間が育てる、世界に一つのクラフトビール」というコンセプトを掲げ、現在6種のビールを展開しています（ギャラリーでは4種のビールを提供）。2018年には、世界で3番目の歴史を持つ、世界5大ビール審査会の1つ「インターナショナル・ビアカップ2018」にて「あわぢびーるピルスナー」が金賞、「あわぢびーるアルト」が銅賞を受賞し、さらなる進化を続けているクラフトビールです。

AWAJI 1998 BEER since

会社概要

会社名	ユーアールエー株式会社
所在地	〒656-2302 兵庫県淡路市大磯6番地
設立	1963年(昭和38年)5月13日
資本金	6,500万円
代表	代表取締役社長 井植 敏彰
従業員数	660名
事業内容	フードサービス全般 レストラン・ショップ 淡路ハイウェイオアシス、サービスエリア内レストラン・フードコート、 パーキングエリア内レストラン・ショップ、ゴルフ場内レストラン 食品製造 淡路牛肉・竹ちくわ等加工食品、クラフトビール F C 事業 ミスタードーナツ、ザ・丼、牛角 事業所給食 サンフードサービス(株)
関連会社	淡路フェリーボート(株)、塩屋土地(株)、アイジー興産(株)[ジェームス山自動車学院]、ホテルアナガ

参考：淡路ハイウェイオアシスについて

兵庫県立淡路島公園内に位置し、島内の玄関口となる「淡路ハイウェイオアシス」。明石海峡大橋を眺めながら、地元ならではの旬の食材を存分に味わえるレストランや、淡路島の特産品などショッピングが楽しめる淡路物産館を併設する、島の魅力をぎゅっと詰め込んだ施設です。休憩だけでなく、1日中遊んで過ごせる施設です。

神戸淡路鳴門自動車道 淡路サービスエリア上下駐車場より連絡道路で直結。
一般道路からも利用可能。
大型観光バス51台、普通車560台収容

淡路ハイウェイオアシス

兵庫県淡路市岩屋大林2674-3 TEL0799-72-0220

<http://www.awajishimahighwayoasis.com/>