

9月1日(火)より新メニュー登場！ 淡路島の新鮮な魚介を堪能する「アナガ・ブイヤベース」

～淡路島のリゾートホテル「ホテルアナガ」で海外グルメ体験～

鳴門海峡(大鳴門橋)を目前に臨む淡路島のリゾートホテル、ホテルアナガ(所在地：兵庫県南あわじ市阿那賀1109 総支配人：鈴木大輔)では、南フランスのプロヴァンス地方、地中海沿岸の代表的な海鮮料理「ブイヤベース」を、南あわじの阿那賀地区、地元淡路島と瀬戸内海で獲れる海鮮素材を使い「アナガ・ブイヤベース」として、2020年9月1日(火)より新メニューの提供を開始いたします。

秋の味覚を楽しむ前菜5種から始まり、ブイヤベースに使用する素材は、定番の根魚(ガシラ：カサゴ)の他、鳴門鯛、アオリイカ、淡路島玉ねぎ、自家栽培のアナガオリーブ等、淡路島阿那賀ならではのオリジナル・ブイヤベースとしてお楽しみ頂けます。料理はお部屋でゆっくりお楽しみいただける様にスイートルームでの提供の他、レストランの特別室での提供も可能です。海辺のリゾートホテルならではの新メニュー「アナガ・ブイヤベース」をご希望のスタイルでお楽しみください。

ご予約はホテルアナガHP(<http://www.hotelanaga.com/plans/bouillabaisse/>より)

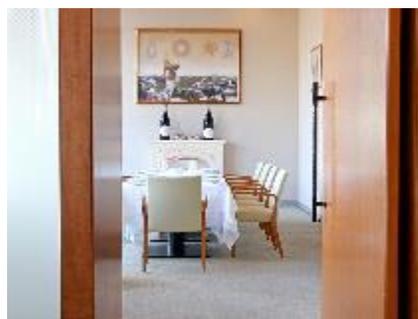


■「アナガ・ブイヤベース」

淡路島の秋を彩る海の幸、山の幸を堪能するアナガ風絶品ブイヤベースをお楽しみください。

■メニュー

- ・秋の味覚を楽しむ前菜5種
- ・島サラダ
- ・自家製パン
- ・アナガ・ブイヤベース(3種の薬味をお好みで)
- ・リゾート
- ・デザート
- ・お一人様：17,500円(税別)



1日最大5組限定でご利用いただける【ANAGA Bouillabaisse】 1室2名様ご利用

■お部屋で楽しむアナガ・ブイヤベース お一人様：47,682円～(税別)(南あわじ阿那賀の海鮮鍋料理を堪能)

◆◆ホテルアナガについて◆◆

ホテルアナガは、ゲストがゆっくり過ごせ、また友人を自宅に招いたときのような真心あるサービスが行き届くよう、約25,000㎡と広大な敷地面積を誇りながらも、総客室44室・最大収容人数96名と制限。時を忘れて欲しいとの思いから、客室には時計を一切置かず、全室南向き、オーシャンビューのテラス付き客室などのハード面と、淡路島の食材をふんだんに用いたフランス料理と日本料理、この地でしか体験する事の出来ないアクティビティの提供などソフト面を兼ね備え、高水準のスマール・ラグジュアリーを提供する。鳴門海峡を臨む海辺のリゾートホテル。

ホテルアナガ 施設概要

名称：ホテルアナガ

住所：〒656-0661 兵庫県南あわじ市阿那賀1109 TEL：0799-39-1111

HP：http://www.hotelanaga.com/

開業：1987年（昭和62年）7月1日

敷地面積：約25,000㎡

建築規模：本館／地上2階、地下1階、ヴィラ

述べ面積：約5,800㎡

客室数：本館／40室

スイートルーム8室、デラックスツイン9室、スーペリアツイン9室、
スタンダードツイン13室、スタンダードダブル1室

ドギー・ヴィラ／4室

レストラン：フランス料理「カドー・ドゥ・ラ・メール」 58席（特別室8席含む）

日本料理 鮨「阿那賀」 50席 鮨カウンター6席

ラウンジ 16席 カウンター5席

宴会場（立食100名／着席80名）

その他施設：屋外プール、ジャグジーバス、スパ&トリートメント、テニスコート(オムニコート3面／ナイター1面)、

パターコース、ドギー・ガーデン、ポンツーン

宿泊料金：1名様 ￥27,000～（ルームチャージ）

チェックイン：15：00 チェックアウト：11:00



アクセス：

<お車で>

名神・中国・山陽・阪神高速・
第2神明・各高速道路から垂水JCTへ。
神戸淡路鳴門自動車道に入り
明石海峡大橋経由、淡路島南ICで
お降り下さい。

※神戸からホテルまで約70分

大阪からホテルまで約120分

最寄り：淡路島南ICからは約7分

<飛行機で徳島空港へ>

東京-70分、福岡-75分
徳島阿波おどり空港から車で
大鳴門橋経由約30分



<会社概要>

会社名：塩屋土地株式会社 ホテル事業部

所在地：兵庫県南あわじ市阿那賀1109 TEL：0799-39-1111 FAX：0799-39-1191

代表者：代表取締役社長 井植敏彰

資本金：2,000万円

社員数：29名（令和2年1月1日現在）