



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2021年 7月 7日

グランドニッコー淡路

グランドニッコー淡路が、素材にこだわったトレンドスイーツを発売 「淡路島なるとオレンジのマリトッツォ」と「フルーツサンド」

販売開始：2021年7月1日（木）より

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、2021年7月1日（木）より、2021年のトレンドスイーツとして人気のマリトッツォとフルーツサンドの販売を開始いたしました。

淡路島でしか採れない幻の柑橘を使った『淡路島なるとオレンジのマリトッツォ』と、旬のフルーツをたっぷり使った『フルーツサンド』を、ロビーラウンジ「ルッチョラ」およびパティスリー&ベーカリー「コパータ」にてご提供します。



■地産地消にこだわった、淡路島ならではのマリトッツォ

「淡路島なるとオレンジのマリトッツォ」は、柔らかいブリオッシュ生地に兵庫県産小麦粉・淡路放し飼いたまご・淡路島牛乳を使用し、淡路島の希少な柑橘「淡路島なるとオレンジ」を練り込んでいます。

たっぷりサンドされたクリームは、2種類の生クリームに練乳を加え、「淡路島なるとオレンジ」のピールをアクセントにしました。

パティシエがこだわり抜いて作り上げた、コクと爽やかな苦み・酸味を感じられる奥深い味わいのマリトッツォをぜひご賞味ください。



淡路島なるとオレンジのマリトッツォ

■旬のフルーツをたっぷり使ったフルーツサンド



フルーツサンド（手前右：7月限定のマンゴーサンド）

フルーツサンドは、大きくカットしたフルーツをカラフルにサンドした「フルーツミックスサンド」と、旬のフルーツを使った「月替わりフルーツサンド」の2種類をご用意します。

フルーツサンド用に開発したクリームは、フレッシュなフルーツの甘みとのバランスがよく、上品な後味を楽しめます。

7月限定フルーツサンドは、甘みが強く、厚い果肉でボリュームたっぷりのアップルマンゴーを使ったサンドイッチです。濃厚でジューシーな味わいをお楽しみください。

8月には、この時期一番美味しいメロンを贅沢に使用するリッチなメロンサンドが登場します。どうぞお見逃しなく。

【カフェメニュー概要】

- 提供店舗： グランドニッコー淡路2階 ロビーラウンジ「ルッチョラ」
- 販売開始日： 2021年7月1日（木）より（通年）
- 提供時間： 11:00～17:00
- 料金： 淡路島なるとオレンジのマリトッツオ・・・¥550（ドリンクセット ¥1,300）
フルーツミックスサンド・・・¥950（ドリンクセット ¥1,600）
《7月限定》マンゴーサンド・・・¥1,100（ドリンクセット ¥1,700）
《8月限定》メロンサンド・・・¥1,100（ドリンクセット ¥1,700）

※掲載料金はいずれも消費税とサービス料が含まれております。

【テイクアウトメニュー概要】

- 提供店舗： グランドニッコー淡路2階 パティスリー&ベーカリー「コパータ」
- 販売開始日： 2021年7月1日（木）より（通年）
- 提供時間： 10:00～21:00
- 料金： 淡路島なるとオレンジのマリトッツオ・・・¥480
フルーツミックスサンド・・・¥800
《7月限定》マンゴーサンド・・・¥980
《8月限定》メロンサンド・・・¥950

※掲載料金はいずれも消費税が含まれております。

※画像はすべてイメージです。

※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。

※現在館内施設の営業内容を変更しております。詳細・最新情報については公式サイト

<https://awaji.grandnikko.com/> をご覧ください。

【グランドニッコー淡路の施設概要】



所在地：兵庫県淡路市夢舞台2番地
延床面積：29,200㎡
ホテル：地上10階
施設構成：客室数201室、宴会場7室、
レストラン・ラウンジ4カ所、スパ、フィットネスジム、
屋外プール、ウェディングチャペルほか
アクセス：公共交通機関 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/>

当ホテルの衛生管理の取り組みについてはこちらをご覧ください

<https://awaji.grandnikko.com/hygiene-management/>