



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2022年 3月 7日

グランドニッコー淡路

春の美味を五感で味わう、和と洋のランチコース
春の野菜コース 和洋の饗宴

販売期間：2022年3月7日（月）～4月28日（木）

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、淡路島と兵庫県で採れた瑞々しい春野菜や淡路近海の魚介類を中心とした、春の彩りあふれる特別ランチ「春の野菜コース 和洋の饗宴」を、ファンダイニング「コックローレ」スペシャルティと日本料理「あわみ」にて2022年3月7日（月）より販売いたします。



ファンダイニング「コックローレ」スペシャルティ
前菜イメージ

■ まるで花畑のように華やかな、スペシャルティの洋コース

ファンダイニング「コックローレ」スペシャルティでご提供するのは、花畑のように華やかで美しい洋コースです。前菜では、淡路島の春を代表するブランド食材「淡路島サクラマス」のカルパッチョをご用意します。サクラマスとの相性が良いディルやミニマーシュなどのハーブとエディブルフラワーを添えた、絵画のように美しい一品です。

スープは、淡路産白菜、玉葱や枝豆などの野菜と蛤を合わせたクラムチャウダーで、淡路島牛乳にほんのり白味噌を利かせており、あっさりした味わいのなかにも素材の旨味が際立ちます。

魚料理でご提供するのは淡路産桜鯛のポワレ。丁寧に調理した桜鯛はもちろん、添えられた芽キャベツやスナッフエンドウなどの春野菜を、鯛の旨味が溶け込んだバターソースでご堪能いただけます。

コースの最後は、パティシエが淡路島の「国生み神話」と「花とミルクの島 淡路島」の 2 つのテーマから発想を得て創作したアセットデザート（皿盛りのデザート）「玉葱と淡路島なるとオレンジの出会い」です。淡路産苺のクレームブリュレを淡路産玉葱の甘みを活かしたマスカルポーネムースで包み込んだケーキや淡路島なるとオレンジの酸味と淡路島牛乳のまろやかなコクが混ざり合うミルクジェラートなど、国生み神話の舞台を表現した独創的な一皿は、春の野菜コース限定のデザートです。

■ 和の料理人が腕によりをかける、日本料理「あわみ」の和コース



日本料理「あわみ」前菜イメージ

日本料理「あわみ」のコースでご提供する前菜は、淡路島サクラマススモークのマリネです。瑞々しい淡路産新玉葱、スイートスプリング（柑橘）とクリームチーズを、桜の香りをスモークしたサクラマスの上品な甘みに合わせました。

ほかにも、木の芽味噌と淡路産玉葱味噌の芳ばしい香りを楽しめる木綿豆腐田楽や鯛のあら炊き、筍としらすの旨味がたっぷり染み込んだ御飯の蒸籠蒸しなど、地元食材をふんだんに使ったコースは、色と香り、味わいに春の訪れを感じられる逸品揃いです。

彩りあふれる季節を迎える春の淡路島で、この時季ならではの美味をご堪能ください。

【春の野菜コース 和洋の饗宴 概要】

- 販売店舗： ファンダイニング「コッコラーレ」 スペシャルティテ（2階）
日本料理「あわみ」（3階）
- 販売期間： 2022年3月7日（月）から4月28日（木）まで
- 提供時間： ランチ 11:30～14:30（3日前までに要予約）
- 料 金： お一人様 ¥7,700

ファンダイニング「コッコラーレ」 スペシャルティテ『春の野菜コース』 メニュー内容

アミューズ	お食事前のお楽しみ 本日のアミューズ
前 菜	淡路島サクラマスのカルパッチョ プチハーブサラダ添え
ス ー プ	蛤と淡路産白菜 淡路島牛乳と白味噌のクラムチャウダー
魚 料 理	淡路産桜鯛のポワレ 小さな春野菜プランタニエール
肉 料 理	国産牛の煮込み クリーミーマッシュ添え
デザート	玉葱と淡路島なるとオレンジの出会い
ホテルメイドパン、コーヒーまたはハーブティー、プティフール	

日本料理「あわみ」『春の野菜コース』メニュー内容

前	菜	淡路島サクラマススモークのマリネ 桜の花塩漬け クリームチーズ 淡路産新玉葱 スイートスプリング セロリ スナップエンドウ フライドオニオン
煮	物	鯛藻塩焼き 淡路島楓素麺湯葉巻き 花びら大根 小槌人参 木の芽
造	り	かつおたたき 刺身こんにゃく 焼き生麩 あしらい サニーレタス 名荷 ラレシ 山葵醤油 ちり酢
焼	物	兵庫産大豆の木綿豆腐田楽 木の芽味噌 淡路産玉葱味噌 蒸し野菜二種 ぼん酢ジュレ
鉢	物	鯛あら炊き 鯛の子 春若芋 淡路産若芽 木の芽
御	飯	筍しらす釜揚げ御飯蒸籠蒸し（丹波産こしひかり）
水	菓子	苺 文旦 ゼリー寄せ アングレーズソース ミント 淡路島牛乳を使用した蓬グラニテ

- ※ 掲載料金はサービス料と消費税が含まれております。 ※ 掲載写真はイメージです。
- ※ 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。
- ※ 状況によりレストランの営業日、営業時間等が変更になる場合がございます。最新の情報は公式サイトをご覧ください。<https://awaji.grandnikko.com>

■ ご予約・お問い合わせ:グランドニッコー淡路（予約係） TEL:0799-74-1112（受付時間 10:00～18:00）

グランドニッコー淡路では、お客様ならびに従業員の健康と安全を考慮し、従業員のマスク着用、定期的な消毒清掃、ソーシャルディスタンスの確保など、お客様が安心してご利用いただけますよう様々な対策を行っております。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/>

【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/>