



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2022年 4月 26日
グランドニッコー淡路

風薫る爽やかなリゾートで初夏のおもてなし

初夏の野菜コース 和洋の饗宴

販売期間：2022年5月9日（月）～6月30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野菜や淡路近海で獲れた魚介類など、食材の鮮やかな色合いと繊細な味わいをご堪能いただけるランチコース「初夏の野菜コース 和洋の饗宴」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2022年5月9日（月）より販売いたします。



ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティ



日本料理「あわみ」 前菜イメージ

■ 和テイストを絶妙に織り交ぜた華やかなスペシャルティの洋コース

ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティでご提供するコースでは、前菜に5月はシマアジ、6月は太刀魚など、淡路近海で獲れた魚のカルパッチョをご用意。シャンパンの香りを忍ばせた酢味噌と濃厚な甘口醤油のジュレがカルパッチョに華やかさと深みを与えます。淡路産新玉葱とグリーンピースを合わせたポタージュ「サンジェルマン」は、新玉葱の瑞々しさとグリーンピースのふくよかな甘みに淡路島牛乳のコクが加わった絶品のスープです。メインは、低温でしっとりと仕上げた兵庫県産の鯛に淡路産椎茸と国産シャンプニオンのピューレを添えた魚料理「鯛のミキュイ」と、淡路牛の濃厚な味わいが堪能できる「淡路牛のグリル」で、滋味豊かな地元の食材を贅沢に散りばめた初夏の美味しさを感じられる地中海フレンチコースです。

■ 初夏の清涼感を五感で感じる日本料理「あわみ」の和コース

日本料理「あわみ」では、前菜に桜の上品な香りと程良い塩味が鯛の美味しさを引き出した鯛桜の葉塩漬けと、全国屈指の漁獲量を誇る兵庫県但馬のはたはたのオランダ煮に鮮やかな旬の野菜を添えて、新緑の季節らしく涼やかな一皿に仕上げました。椀変りの「焼き鯛あらのスープ仕立て」は、鯛のあら

を焼き上げて香ばしさと旨味を凝縮させました。淡路近海で獲れた脂がのった鯖をふっくらと焼き上げた焼物「鯖の柚庵木の芽味噌焼き」は、木の芽味噌の清々しい香りが繊細な鯖の旨味を際立たせます。さらに、淡路島が誇るご当地ブランド淡路牛の濃厚かつ上品な旨味が堪能できる「淡路牛しゃぶしゃぶ」や、淡路どりのジューシーな旨味と山菜の香りを閉じ込めたおこわの蒸籠蒸し、淡路島牛乳のコクと濃厚な胡麻の香りが口の中で弾けるブランマンジェなど、初夏の素材の持ち味や香りを活かした料理の数々をコース仕立てでご提供します。

母の日や父の日のプレゼントとしても喜ばれるホテルでのお食事。いつも頑張っているパートナーや、久しぶりに集まるご家族など、大切な方への感謝の気持ちを添えて、リゾートでの華やかな時間をお過ごしください。

【初夏の野菜コース 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（2階）
日本料理「あわみ」（3階）

販売期間： 2022年5月9日（月）から6月30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： 各¥7,700

ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティ『初夏の野菜コース』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	本日のカルパッチョ（淡路産） シャンパン酢味噌と山二ジュレ
ス ー プ	淡路産新玉葱とプチポワのスープ「サンジェルマン」
魚 料 理	兵庫県産鯛のミキューイ 茸のピューレ
肉 料 理	淡路牛のグリル 神戸赤ワインソース
デザート	ホテルパティシエ特製デザート
	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」『初夏の野菜コース』メニュー内容

前 菜	鯛桜の葉塩漬け 但馬産はたはたオランダ煮 空豆塩蒸し アイスプラントクリームチーズのせ
椀 変 り	スープ仕立て 焼き鯛あら
造 り	三種盛り
焼 物	淡路近海産鯖柚庵木の芽味噌焼き
小 鍋	淡路牛しゃぶしゃぶ
御 飯	淡路どり山菜おこわ蒸籠蒸し 赤出汁 香の物
水 菓 子	黒胡麻のブランマンジェ フルーツグラノーラ ミント

- ※ 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。

■ 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/>