



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2022年 7月 1日

グランドニッコー淡路

夏野菜の透明感が涼しさを誘う 夏限定の華やかなランチコース

夏の野菜コース 和洋の饗宴

販売期間：2022年7月1日（金）～8月31日（水）

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、日本料理「あわみ」とファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティにて、瑞々しい夏野菜や近海で獲れた魚介などを贅沢に盛り込んだ淡路島の「旬」を味わうランチコース「夏の野菜コース 和洋の饗宴」を、2022年7月1日（金）より販売いたします。



日本料理「あわみ」前菜イメージ



ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティ 前菜イメージ

■ 夏の食材をふんだんに。きらめく季節の美味を味わう和と洋のコース料理。

日本料理「あわみ」では、旬の素材をふんだんに取り入れた全7品をコース仕立てでご提供します。涼しげな器に盛られた前菜は、淡路産鱧ちりと淡路産天草の自家製ところてん、鱧の旨味をたっぷりと含んだ出汁に鱧の子とフエ（浮袋）を合わせた煮ごごりや色鮮やかな翡翠茄子の三品です。椀変わりは喉ごし滑らかな「枝豆のすり流し」。焼物の「淡路牛塩麴ローストビーフ」は、約一日半じっくりと時間をかけて淡路牛の旨味を閉じ込めた逸品です。お料理の最後にご提供する「蛸御飯蒸籠蒸し」は、兵庫県近海で獲れた蛸の旨味が丹波産こしひかりに染み渡る美味しさです。水菓子では季節の果物と「玉蜀黍のかるかん」をご用意し、もちもちとした山芋の食感と玉蜀黍の自然な風味が楽しめます。

一方、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地中海フレンチコースの前菜は、淡路産真鯛の美味しさが際立つカルパッチョで、爽やかなレモンの香りと淡路産トマトのガスパッチョソースが食欲をそそります。スープは、ホワイトコーンと淡路産玉葱のすっきりとした甘味が広がる冷製仕立てで、炙り玉蜀黍の香ばしさをアクセントに加えました。魚料理は、オリーブの香りが広がるタップナードと、酸味が効いたラヴィ

ゴットの二種類で味わう淡路産鱸のポワレ、メインの肉料理は、ジューシーな肉の甘みが楽しめる「えびすもち豚のグリル」をご用意します。まばゆい太陽がきらめくリゾートで、夏野菜の美味しさ輝く料理の数々をお楽しみください。

【夏の野菜コース 和洋の饗宴 概要】

販売店舗： グランドニッコー淡路 日本料理「あわみ」(3階)
ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティ (2階)
販売期間： 2022年7月1日(金)から8月31日(水)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

日本料理「あわみ」『夏の野菜コース』メニュー内容

前 菜	淡路産心太 淡路産鱧ちり パプリカ 梅肉 加減酢 翡翠茄子生ハム巻き 黒胡椒 鱧の子フェ煮ごり オクラ 色紙大葉
椀 変 り	枝豆すり流し 海老煎餅 粒あられ 振り柚子
造 り	三種盛り あしらい 山葵醤油
焼 物	淡路牛塩麴ローストビーフ 淡路産焼き野菜 淡路産玉葱ソース
揚 物	淡路産鱧難波巻き上げ 鯛唐揚げ モロッコインゲン 淡路島の藻塩 天出汁
御 飯	蛸御飯蒸籠蒸し(丹波産こしひかり) 椎茸 人参 赤出汁 香の物
水 菓 子	玉蜀黍のかるかん 西瓜 白桃コンポート ミント

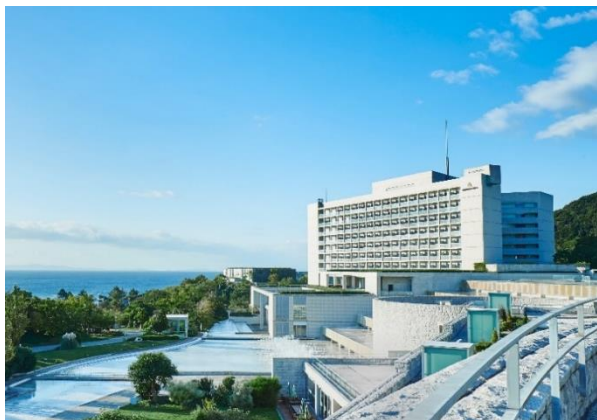
ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティ『夏の野菜コース』メニュー内容

アミューズ	お食事前のお楽しみ
前 菜	淡路産真鯛レモン風味のカルパッチョ 淡路産トマトのガスパッチョソース
ス ー プ	ホワイトピュアコーンと淡路産玉葱の冷製スープ 炙り玉蜀黍添え
魚 料 理	淡路産鱸のポワレ タプナードとラヴィゴット
肉 料 理	えびすもち豚のグリル 生粒胡椒のソース
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	

- ※ 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。
- ※ 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/>

■ 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 m²

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/>