



GRAND NIKKO  
AWAJI

## PRESS RELEASE

2023年 3月 20日

グランドニッコー淡路

### 桜の開花もうすぐ。一年で最も彩りあふれる春の淡路島で至福のランチ [特別ランチ] 淡路 春の野菜コース 和洋の饗宴

販売期間：2023年4月1日（土）～5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、淡路島の漁港で水揚げされた天然真鯛「淡路島えびす鯛」や甘みあふれる新玉葱など、食材の宝庫・淡路島の旬の恵みを心ゆくまでご堪能いただける特別ランチコース「淡路 春の野菜コース 和洋の饗宴」を、ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャリテと日本料理「あわみ」の2店舗にて2023年4月1日（土）よりご提供を開始します。

▶ 淡路 春の野菜コース [https://www.awaji.grandnikko.com/restaurant/detail/spring\\_kyoen2023.php](https://www.awaji.grandnikko.com/restaurant/detail/spring_kyoen2023.php)



ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャリテ 前菜



日本料理「あわみ」焼物

#### ■ 春の便りに心弾む、彩りあふれる洋コース

ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャリテでご提供する地中海フレンチの前菜は、濃厚で口溶けなめらかな雲丹のフランと蒸したアサリに、法蓮草のソースとアサリの風味が香る泡ソースを合わせ、素材の鮮やかな色合いに春の訪れを感じられる一皿です。スープは、玉葱の旨みを凝縮させたブルーテで、瑞々しく味が濃い新玉葱の美味しさを閉じ込めました。

魚料理「淡路島えびす鯛の白ワイン蒸し」は、ふっくらと蒸し上げて旨みを閉じ込めた淡路産真鯛に、鯛の出汁を煮詰めたブルブランソースでご堪能いただくシェフおすすめの一皿です。肉料理「淡路牛ロースのグリル」は、神戸産赤ワインソースの芳醇な香りが上質な淡路牛に彩りを加えます。さらに、春キャベツとアスパラガスの甘みを活かしたパティシエ特製のスイーツが登場するなど、前菜からデザートまで、淡路島の春の美味が満載のスペシャルメニューに仕上げました。



「コッコラーレ」  
スペシャリテ シェフ  
馬場 和紀

## ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティ メニュー内容

アミューズ：お食事前のお楽しみ

前 菜：雲丹のフランプランタニエール 法蓮草のクレメ

ス ー プ：淡路産新玉葱のブルーテ フライドオニオン

魚 料 理：淡路島えびす鯛の白ワイン蒸し ブールブランソースとハーブオイル

肉 料 理：淡路牛のグリル 神戸産赤ワインのソース

デザート：春キャベツとマスカルポーネのムースとアスパラガスのアイスクリーム  
にんじんと柑橘のソース

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

## ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティ シェフ 馬場 和紀 (ばば かずき) コメント

コースの魚料理は、旬を迎える春に桜鯛とも呼ばれる淡路島自慢の海の幸「淡路島えびす鯛」をご提供します。速い潮流により身が引き締まった淡路産真鯛の美味しさを活かして、皮目を香ばしく仕上げた後、白ワインで丁寧に蒸し上げ濃厚な旨味を引き出しました。春野菜の鮮やかな色合いとともに、淡路島の山海の恵みをお楽しみください。

### ■ 春野菜の魅力あふれる、和の会席コース

日本料理「あわみ」でご提供する全7品の会席料理は、前菜に旬を迎える兵庫県産のホタルイカ、鯛の子や蛸など、海の幸が味わえる春らしい一皿をご用意します。椀変わりは、淡路どりを玉葱と煮込んだ旨味たっぷりの濃厚出汁で、淡路どりのつくねと春野菜を味わう「淡路どりコラーゲンスープ仕立て」です。

桜香る初鯉に淡路産新玉葱を添えた造りにつづき、焼物は淡路産の筍、春若芋（長芋）と新玉葱を、ホタルイカの魚醤や淡路産の麴味噌と合わせて香り高く焼き上げました。さらに「鯛の塩麹蒸し」や、筍や山菜など里山の恵みと淡路産の古代米を加えた蒸籠蒸し御飯など、一皿一皿に春を感じる彩りに満ちた料理の数々をお楽しみいただけます。



日本料理「あわみ」  
料理長 丸山 聡史

## 日本料理「あわみ」メニュー内容

前 菜：ホタルイカ 春分葱 辛子酢味噌 / 鯛の子旨煮 わさび菜 針生姜  
鯛桜煮 タラの芽 桜の花塩漬

椀変わり：淡路どりコラーゲンスープ仕立て

淡路どりつくね 春キャベツ ブロッコリー 花びら人参 柚子胡椒

造 り：かつおスモーク 淡路産新玉葱 刻み名荷 ぼん酢 / 鯛 あしらい 大葉

焼 物：春の焼き野菜三種 / 筍 ホタルイカ魚醤焼き 木の芽

淡路産新葉付き玉葱 玉葱味噌焼き / 春若芋田楽 スナップエンドウ

鉢 物：鯛塩麹蒸し 淡路産若布 春菊 兵庫産大豆の木綿豆腐 人参ソース 木の芽

御 飯：淡路古代米入り山菜御飯蒸籠蒸し

汁：赤出汁

香 の 物：二種盛り

水 菓 子：桜餅 苺シャーベット ミント

## 日本料理「あわみ」料理長 丸山 聡史 (まるやま さとし) コメント

本コースでは、柔らかく甘みを感じられる春野菜の旨味、彩りを活かした料理をご用意します。淡路産の筍、春若芋や新玉葱など、春の味覚を主役にした焼物は、兵庫県但馬産ホタルイカと厳選素材から作られた魚醤や、淡路島の山間に位置する仁井地区の麴味噌「保地 (ほじ) 味噌」を合わせて香ばしく焼き上げました。なかでも、この時期にしか味わえない柔らかな新葉付きの新玉葱は、火を入れることで甘みが濃くなり絶品です。瑞々しい春野菜の美味しさを存分にご堪能ください。

### 【淡路 春の野菜コース 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「コックローレ」スペシャルティ(2階)
  - 販売期間 2023年4月1日(土)から5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¥6,000
  - ご予約方法 お電話にて(0799-74-1112/予約係直通) [受付時間 10:00~18:00]
- ※ 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。

### 【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 m<sup>2</sup>  
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://www.awaji.grandnikko.com/>