



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2025年5月28日
グランドニッコー淡路

関西に夏を告げる「御食国」淡路の鱧
日本料理「あわみ」淡路鱧会席

販売期間：2025年6月1日（日）～10月31日（金）

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」にて滋味豊かな夏の逸品『淡路鱧炭火焼』や地元で愛される郷土料理『鱧すき』をご堪能いただける会席料理を2025年6月1日（日）～10月31日（金）の期間にご提供します。



日本料理「あわみ」鱧料理イメージ



淡路鱧炭火焼

■ 初夏から秋にかけて脂がのり旨味が深まる、極上の鱧

淡路鱧は、関西の夏に欠かすことができない高級食材として古くより重宝されてきました。潮流が速く餌が豊富な漁場で育つ鱧は、皮や骨も柔らかく身は肉厚で、鱧ちり（湯引き）や炙り、鍋料理など多彩な調理法でお楽しみいただける夏の風物詩です。

日本料理「あわみ」でご提供する鱧会席では、鱧炭火焼と鱧鍋をメインに季節の彩りを添えた月替わりの献立をご用意しております。

6月の『淡路鱧炭火焼会席』は、ほんのりと蒸した雲丹や小鮑、旬の野菜に出汁のゼリーを合わせた前菜や、吸い地に葛粉を打った鱧、生姜香る谷中団子とじゅんさいを浮かべた煮物椀など、見た目も涼やかな料理をお楽しみいただけます。焼物の鱧炭火焼は、料理人による繊細な技法「骨切り」を施した鱧を炭火でじっくりと焼き上げ、皮目は香ばしく身は鱧の風味を感じられるようにさっと炙りレアに仕上げます。淡路島の藻塩、淡路産玉ねぎ味噌や梅肉たれなど、料理長おすすめの薬味が鱧の上品な味わいをさらに引き立てます。

一方『淡路鱧鍋』の先付は、うすい豆と淡路島牛乳を合わせた鮮やかな葛豆腐、鱧の子と鱧のあら出汁を合わせた煮凝りと鱧の肝有馬煮の三品です。鱧鍋は、鱧のしゃぶしゃぶ、または鱧のあらと淡路産玉ねぎの甘みが溶け込む特製出汁が特徴の島の郷土料理「鱧すき」からお選びいただけます。鱧すきは、凝縮された鱧の旨味と糖度の高い島の玉ねぎが出汁に溶け込み、鱧のふくよかな甘みを一層際立たせます。お食事の最後には、ご当地流の鍋の締め「淡路島手延べそうめん」や淡路放し飼いたまごの雑炊など、淡路鱧を最後までお楽しみいただけます。

心地よい潮風吹き渡るリゾートで、暑い夏を乗り切る滋味豊かな鱧料理をご堪能ください。

【日本料理「あわみ」鱧会席 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)
<https://www.awaji.grandnikko.com/restaurant/awami/index.php>
- 販売期間： 2025年6月1日(日)～10月31日(金)
- 提供時間： ランチ 11:30～14:30 (ラストオーダー14:00)
ディナー 17:30～21:00 (ラストオーダー20:30)
- 料 金： 淡路鱧炭火焼会席、淡路鱧鍋 (鱧しゃぶ、または鱧すき)
¥15,000 (消費税・サービス料込)
- ご予約・お問い合わせ：お電話 (0799-74-1112/予約係) [受付時間 10:00～18:00]

※ 掲載写真はイメージです。

※ 淡路鱧炭火焼会席、淡路鱧鍋コースは月替わりの献立をご用意しております。

【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 m²

アクセス：

<高速バスで> JR 舞子駅から約18分、JR 三ノ宮駅から約48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/>