



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2021年3月3日

グランドニッコー淡路

春の息吹を感じる淡路島で 大切な方と特別なひとときを
【特別ランチ】 春の野菜コース 和洋の饗宴
販売期間:2021年3月2日(火)から5月31日(月)まで

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、2021年3月2日(火)より5月31日(月)まで、瑞々しい野菜や淡路近海の魚介類を使用し、和洋の料理人が腕によりをかけて考案した春を味わう特別ランチコース「春の野菜コース 和洋の饗宴」を販売いたします。



ファンダイニング「コッコラレ」スペシャルティ 前菜イメージ

「春の野菜コース 和洋の饗宴」は、四方を囲む美しい海と豊かな自然に恵まれた淡路島と、個性豊かな食材を生み出す兵庫県の食材が織りなす春限定のランチコースです。

ファンダイニング「コッコラレ」スペシャルティでご提供する地中海フレンチコースでは、3月から5月までの期間限定で味わえる淡路島のブランド食材「淡路島サクラマス」を使用し、カルパッチョを満開のお花畑のように仕上げた色鮮やかな一皿です。魚料理は、鯛の上品な味わいが楽しめる白ワイン蒸し、そして肉料理はしっとりとした口当たりと濃厚な旨味が広がる淡路牛のグリルなど、シェフの感性が光る色彩あふれるコース料理をご用意します。

日本料理「あわみ」料理長のおすすめは、淡路島サクラマスと春野菜を合わせた前菜と、瑞々しく甘味が強い淡路産新玉ねぎとシラスの搔揚げや春野菜の天婦羅です。素材の味を際立たせる淡路島の藻塩を合わせてご提供します。さらに、鯛しゃぶや丹波産こしひかりを使用した山菜五目おこわなど、春の食材の魅力余すことなく詰め込んだ華やかな会席料理に仕上げております。



日本料理「あわみ」 前菜イメージ

春の煌めきに満ちたコース料理とともに、大切な方との特別なひと時をお楽しみください。

【春の野菜コース 和洋の饗宴 詳細】

対象レストラン： 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： 2021年3月2日（火）から5月31日（月）まで

提供時間： ランチ 11:30～14:30

料金： お一人様 ¥5,000



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」

ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティ コース内容

アミューズ	お食事の前のお楽しみ
前 菜	淡路島サクラマスのかるパッチョ フラワーガーデンのイメージで
ス ー プ	淡路産玉葱のスープ フライオニオン
魚 料 理	鯛の白ワイン蒸し サフラン風味のヴァンプランソース
肉 料 理	淡路牛のグリル 神戸赤ワインソース
ホテルメイドパン、デザート、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」 コース内容

前 菜	淡路島サクラマスと春キャベツのサラダ
椀 変 り	和風ブイヨンスープ
造 り	かつおたたき とろ湯葉 刺身こんにゃく
揚 物	春野菜の天婦羅七種盛り
小 鍋	鯛しゃぶ 淡路産玉葱 鳴門産若芽 兵庫県産大豆の木綿豆腐
御 飯	山菜五目おこわ蒸籠蒸し 赤出汁 香の物
水 菓 子	米粉のプリン 苺 黒蜜ソース 淡路島牛乳を使用した蓬グラニテ

※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。最新の情報はホームページをご覧ください。<https://awaji.grandnikko.com>

※食材の入荷状況により料理内容を予告なく変更する場合がございます。

※ご利用日の3日前までにご予約ください。

※本リリースの表示料金は消費税別となっております。 ※掲載写真はイメージです。

■ 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/>