



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2021年 6月 30日
グランドニッコー淡路

リゾートの夏を満喫できる期間限定商品が続々登場 グランドニッコー淡路のサマーメニュー

販売期間： 2021年7月1日（木）～8月31日（火）

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）のロビーラウンジ「ルッチョラ」では、2021年7月1日（木）より、マンゴーのアフタヌーンティーやスイーツをはじめ、冷製パスタや夏カレーなど、リゾートの夏を満喫できるメニューを夏季限定で販売いたします。



■ 柔らかな光に満たされたカフェスペースで味わう夏季限定スイーツ

「季節のアフタヌーンティー」は、夏らしい多彩なスイーツが揃う、南国をイメージし、淡路島の地サイダーなどを合わせたメニューです。マンゴーの甘味、ココナツの香りなどを組み合わせることでそれぞれの美味しさが引き立つ一品です。

フルーツの美味しさが広がる「島ごおり」は、2種類が登場いたします。マンゴーをベースにした特製ソースとピーチのジュレを使った「マンゴーと桃のジュレのシェイプアイス」と、淡路産イチゴジャムのソースに、フレッシュな苺と自家製クランベリージュレを合わせた「苺とクランベリージュレのシェイプアイス」です。どちらも様々な食感や味の変化を楽しめるかき氷に仕上げました。



季節のアフタヌーンティー（7・8月）イメージ

■気軽なリゾートランチにぴったりのフードメニュー



「淡路夏カレー」は、甘みたっぷりの淡路産玉葱と淡路牛の挽き肉の旨味が詰まったキーマカレーと、ココナッツミルクと蜂蜜をベースに和風出汁を加えたマイルドなスープカレーの2種類に、自家製ナンと、淡路産玉葱がたっぷりに入ったホテルオリジナルのオニオンドレッシングで味わう兵庫県産サラダが付いたメニューです。

マンゴーの果肉が入ったラッシーが付いたセットメニューもご用意しています。



左:生ハムと玉葱のグリーンパスタ / 右:鱧と蛸のシーフードパスタ

人気の冷製パスタは、ジェノベーゼパスタの「淡路産バジル香るパルマ産生ハムと淡路産玉葱の冷製グリーンパスタ」とペスカトーレパスタの「淡路近海で獲れた鱧と蛸入り冷製シーフードパスタ」をご提供します。

どちらも淡路島で採れる旬の食材をたっぷり使ったこだわりの一皿です。

窓の外に美しい緑が広がる開放的な空間で、淡路島ならではの夏の味をぜひご堪能ください。

【ロビーラウンジ「ルッチョラ」夏季限定メニュー概要】

- 提供店舗: ロビーラウンジ「ルッチョラ」(2階)
- 販売期間: 2021年7月1日(木)～8月31日(火)
- 提供時間: 11:00～17:00 (アフタヌーンティーのみ 14:00～17:00)
- 料 金: 季節のアフタヌーンティー ¥3,300
島ごおり「マンゴーと桃のジュレのシェイブアイス」¥1,800
「苺とクランベリージュレのシェイブアイス」¥1,600
淡路夏カレー ¥2,200 (ラッシー付き ¥2,650)
淡路産バジル香るパルマ産生ハムと淡路産玉葱の冷製グリーンパスタ ¥2,200
淡路近海で獲れた鱧と蛸入り冷製シーフードパスタ ¥2,200



※掲載料金はいずれも消費税とサービス料が含まれております。 ※画像はすべてイメージです。

※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。

※現在館内施設の営業内容を変更しております。詳細・最新情報については公式サイト

<https://awaji.grandnikko.com/> をご覧ください。

【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/>

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/>