



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2021年 9月 21日

グランドニッコー淡路

収穫の秋に淡路島で出逢う 和と洋の美食ランチ 秋の野菜コース 和洋の饗宴

販売期間：2021年10月1日（金）から11月30日（火）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、豊かな自然に恵まれた淡路島と兵庫県で採れた旬の食材を主役に、素材の味わい深い風味と秋野菜の色合いを活かした特別ランチ「秋の野菜コース 和洋の饗宴」を館内2つのレストランにて、2021年10月1日（金）からご予約限定で提供いたします。



日本料理「あわみ」前菜



ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティ 肉料理

■秋の味覚を取り揃えた日本料理「あわみ」の会席コース

日本料理「あわみ」でご用意する前菜は、柿のみぞれ和え、里芋のあられ揚げや焼き茄子のずんだかけなどを華やかに盛り付けた深まる秋の彩りを感じる一品です。朴葉と特製玉ねぎ味噌の芳ばしい香りとまるやかな味わいが淡路島えびすもち豚の旨味を際立たせる焼物「朴葉玉ねぎ味噌焼き」や、栗や茸など素材の旨味がじっくりと染みこんだ栗五目御飯蒸籠蒸し、淡路産和栗のモンブランと丹波産大納言ヨーグルトのアイスクリームなど、旬の味覚を心ゆくまでご堪能いただけるコース仕立てです。

■旬の素材の美味しさを最大限に引き出す繊細なコース料理

地中海フレンチを楽しめるファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティのスープ料理「蕪のブルーテ」は、じっくりと時間をかけて火を入れ、蕪の甘みを引き出した濃厚でまるやかなスープ。表面を軽くキャラメリゼした蕪を添えて、香ばしさをアクセントに加えた味わい深い一品に仕上げました。魚料理は、二度目の旬を迎え旨味が増した淡路産の名残鱧を蒸して表面を炙り、焼きなすと松茸香る鯛のスープを合わせた香り豊かな一皿です。コースのメインとなるのは、外側を香ばし

くグリルした淡路牛に、神戸産赤ワインのソースを合わせて、淡路牛の濃厚な旨味がほとぼしるシェフおすすめの肉料理です。コースの締めくくりには、竹炭と黒ゴマのムースに紫芋のクリームを合わせて、こっくりとした秋の色合いに心躍るデザートをお召し上がりいただきます。

秋の食材の芳醇な香りと深みのある味わいを活かして、和と洋それぞれの料理人が丁寧に仕上げた収穫の秋にふさわしい美味の数々をご堪能ください。

【秋の野菜コース 和洋の饗宴 概要】

販売レストラン： 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： 2021年10月1日(金)から11月30日(火)まで
提供時間： ランチ 11:30~14:30 (3日前までに要予約)
料 金： お一人様 ¥5,500

日本料理「あわみ」『秋の野菜コース』メニュー内容

前 菜	柿みぞれ和え 里芋五色あられ揚げ 銀杏丸十 銀杏松葉刺し 焼き茄子ずんだかけ
煮 物	スープ仕立て 揚げ豆腐 白舞茸
造 り	造り三種盛り
焼 物	朴葉玉葱味噌焼き 淡路島えびすもち豚 長芋 占地 赤黄パプリカ
鉢 物	海老芋 鶴首南瓜 紅葉麩 菊花龍甲飴
御 飯	栗五目御飯蒸籠蒸し(丹波産こしひかり) 赤出汁
水 菓 子	淡路産栗モンブラン 丹波産大納言ヨーグルトアイス

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

アミューズ	お食事の前のお楽しみ 本日のアミューズ
前 菜	淡路産本日のカルパッチョ トマトとバジルのソース
ス ー プ	蕪のブルーテ 蕪のキャラメリゼ添え
魚 料 理	淡路産名残鱧の炙りと焼きなす 松茸のお出汁
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	竹炭と黒ごまのムース 紫芋のクリーム かぼちゃアイス 抹茶アングレーズ
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。 ※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。

■ 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では、お客様ならびに従業員の健康と安全を考慮し、従業員のマスク着用、定期的な消毒清掃、ソーシャルディスタンスの確保など、お客様が安心してご利用いただけますよう様々な対策を行っております。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/>

【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/>