



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2022年 1月 20日

グランドニッコー淡路

プレミアムチョコレートと島の果実が織りなす華やかなハーモニー グランドニッコー淡路 バレンタインコレクション

2022年1月20日（木）より予約受付開始

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、淡路島で約300年前に発見された固有種で、果皮の豊かな香りと果汁のほろ苦さが特徴の希少な柑橘「淡路島なるとオレンジ」を使用したホワイトトリュフなど、3種類の果実とチョコレートを贅沢に組み合わせたバレンタインギフトを、2022年2月1日（火）から2月14日（月）までホテル館内のパティスリー&ベーカリー「コパータ」と公式オンラインショップにて販売いたします。なお、ご予約は2022年1月20日（木）より承ります。



バレンタイン コレクション

◆ バレンタインコレクション（3種6個入り） ￥2,500

内容	トリュフホワイト、トリュフカカオ、ハート
提供店舗	グランドニッコー淡路 2階 パティスリー&ベーカリー「コパータ」または公式オンラインショップ https://shop-awaji-grandnikko.com/
予約受付	2022年1月20日（木）より
販売期間	2022年2月1日（火）～2月14日（月）
提供時間	10:00～21:00

ミルクとバニラの繊細な香りが広がるフランス「ヴァローナ社」のホワイトチョコレートに、「淡路島なるとオレンジ」の果汁と果皮を合わせて、なるとオレンジ特有のほろ苦さと爽やかな風味をしっかりと感じられるトリュフホワイト。淡路産苺のジャムをフランスのプレミアムチョコレートブランド「カカオバリー」のチョコレートで包み込んだトリュフカカオは、ラム酒の芳醇な香りを

利かせて大人の味わいに仕上げました。ホワイトとカカオの2種類のトリュフに、パッションフルーツの爽やかな酸味が溶け合う艶やかなハート型のチョコレートを詰め合わせたコレクションは、大切な方、ご友人やご家族へのプレゼントはもちろんのこと、自分へのご褒美としてもお楽しみいただけます。

かつて「花とミルクとオレンジの島」と呼ばれた淡路島の豊かな自然が育む希少な果実とチョコレートの華やかなハーモニーをご堪能ください。

- ご予約・お問い合わせ グランドニッコー淡路 2階 パティスリー&ベーカリー「コパータ」
TEL : 0799-74-1120 (受付時間 10:00~20:00)

※ 掲載料金は消費税が含まれております。

※ 掲載写真はイメージです。

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/>