



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2022年 3月 17日

グランドニッコー淡路

お花見やおでかけのお供に 桜色の島グルメ弁当も
日本料理「あわみ」お持ち帰り商品
2022年3月1日（火）より新メニューを販売開始

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）日本料理「あわみ」では、淡路島の春を代表する桜色の海の幸「淡路島サクラマス」と旬を彩る山の幸を詰め込んだ色鮮やかなお弁当をはじめ、お土産としても喜ばれる「淡路牛しぐれ煮巻」や丼物など、春のおでかけやおうち時間にぴったりのテイクアウト商品の販売を2022年3月1日（火）より開始いたしました。



「淡路島サクラマス弁当」

■ 淡路島サクラマス弁当 ¥3,240 前日までに要予約

本年も3月1日に解禁された淡路島サクラマス。日本料理「あわみ」で人気のランチメニュー「淡路島サクラマス御膳」の味をご自宅でもお楽しみいただけるお弁当をご用意しました。淡路島サクラマスのフレークとサクラマスのアラ出汁から作った特製たれをまぶし、桜のチップでスモークしたサクラマスの切り身をのせたサクラマス尽くしの御飯のほか、淡路島サクラマスの味噌柚庵焼きや海老の旨煮など、色とりどりの惣菜や野菜を贅沢に楽しめるお弁当は、春のお花見シーズンにぴったりです。

■ 淡路牛しぐれ煮巻 ¥1,800 前日までに要予約

甘辛く炊き上げた淡路牛、胡瓜や卵、レタスなどの具材を胡麻の風味を効かせたしゃりて裏巻きに仕上げました。淡路牛の上質な旨味を堪能できる一品は、贈答品としてもおすすめです。



淡路牛しぐれ煮巻

- 当日のご注文でお持ち帰りいただける、味わい豊かな2種類の丼物。



淡路牛しぐれ煮丼 ¥2,500

特製和風出汁で仕上げた淡路牛のまろやかな味わいは絶品。淡路牛に淡路産玉葱の甘みが相まって、最後まで美味しく召し上がっていただけます。



穴子白煮丼 ¥2,000

兵庫県丹波産コシヒカリの上に、錦糸卵とふっくらと柔らかく蒸した穴子を合わせた上品な味わいの丼物です。穴子の旨味が詰まった特製の甘たれでご賞味ください。

【日本料理「あわみ」テイクアウト商品 販売概要】

- お渡し場所： グランドニッコー淡路3階 日本料理「あわみ」店頭
- お渡し時間： 11:30～20:00（丼物は12:00～14:00 / 18:00～20:00）
- ご予約・お問い合わせ：日本料理「あわみ」0799-74-1124（受付時間 11:30～20:00）

※ 夏期や年末年始など、一部商品の販売を休止させていただく場合がございます。

※ 掲載料金はいずれも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、販売期間および料理内容を予告なく変更する場合がございます。

※ レストランの営業日・営業時間等、最新情報は公式サイトをご覧ください。<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/>

【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/>