



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2022年 9月 1日

グランドニッコー淡路

感謝の気持ちを込めて グランドニッコー淡路開業2周年
みけつくに
ピエール・エルメ・パリと御食国「淡路」の
秋の味覚がコラボレーション
10月限定 アニバーサリーデザートを販売

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、2022年10月1日（土）におかげさまでホテル開業2周年を迎えます。皆様のご愛顧に感謝の気持ちを込めて、2022年10月1日（土）より、パティスリー界を先導するピエール・エルメ氏のパティスリー「ピエール・エルメ・パリ（PIERRE HERMÉ PARIS）」とのコラボレーションによる2周年記念のアニバーサリーデザート『クープグラッセ ガランス』を、ロビーラウンジ「ルッチョラ」、ファンダイニング「ココロラーレ」スペシャルティ、鉄板焼と日本料理「あわみ」の4店舗にて提供いたします。

■ 淡路島いちじくと果実が華やかに香る、甘美なマリアーージュ



「クープグラッセ ガランス」

この度、グランドニッコー淡路開業2周年を記念して、「ピエール・エルメ・パリ（PIERRE HERMÉ PARIS）」とのコラボレーションスイーツが誕生しました。

淡路島いちじくの潤いに満ちた茜色が華やかさを添えるグラスデザート「クープグラッセ ガランス」は、イチジクのソルベ、カラメリゼしたシナモンのアイスに、淡路島いちじくとフランボワーズの風味が幾重にも重なる、上品で洗練された味わいです。

同デザートは、ホテル開業記念日である2022年10月1日（土）より、ロビーラウンジ「ルッチョラ」のカフェメニューとしてお楽しみいただけます。さらに、2周年のアニバーサリー特典として、ファンダイニング「ココロラーレ」スペシャルティ、鉄板焼と日本料理「あわみ」の3店舗にて、御食国（みけつくに）「淡路」の美味を堪能する『ひょうご五国物語 地産地消コース』ほか、対象のコース料理・会席料理をご注文の方に、スペシャルデザートとして「クープグラッセ ガランス」をご提供します。

スイーツ界の巨匠「ピエール・エルメ氏」と、御食国「淡路」とのコラボレーションをぜひお楽しみください。

【ピエール・エルメ・パリとのコラボレーション「クープグラッセ ガランス」概要】

◇ ロビーラウンジ「ルッチョラ」カフェメニュー

- 販売期間：2022年10月1日（土）から10月31日（月）まで
- 販売店舗：グランドニッコー淡路 ロビーラウンジ「ルッチョラ」（2階）
- 販売時間：10:00～22:30
- 料 金：クープグラッセ ガランス ¥2,200

◇ 開業2周年 アニバーサリー特典

下記レストランにて、お一人様¥8,000以上のコース料理や会席料理をご注文いただいた方には、「クープグラッセ ガランス」をデザートとしてご提供します。

その他の会席・コース料理をご注文の方には、追加料金にて同デザートへのアップグレードを承ります（詳細はお問い合わせください）。

※ 単品、アラカルトのみのご利用など、一部対象外のメニューもございます。あらかじめご了承ください。

- 対象期間：2022年10月1日（土）から10月31日（月）まで
- 対象店舗：グランドニッコー淡路内3レストラン
 - ・ファンダイニング「コッコラーレ」 スペシャルリテ、鉄板焼（2階）
 - ・日本料理「あわみ」（3階）
- 提供時間：11:30～14:30、17:30～21:00

- 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（10：00～18：00）

※ 掲載料金はサービス料と消費税が含まれております。 ※ 掲載写真はイメージです。

※ 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。

※ 館内施設の営業時間、営業内容は変更になる場合がございます。

※ 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/>

《ピエール・エルメ（Pierre Hermé）氏》

21世紀のパティスリー界を先導する第一人者。

4代続くアルザスのパティシエの家系に生まれ、14歳のときガストン・ルノートルの元で修業を始める。常に創造性あふれる菓子作りに挑戦し続け、独自の“オート・パティスリー”（高級菓子）のノウハウ伝授にも意欲を燃やしている。

多くのスイーツファンから絶賛を浴び、同業のパティシエたちからも畏敬されている。その鬼才ぶりは世界的に認められ、ヴォーグ誌から“パティスリー界のピカソ”と称賛された。

1998年、自身のブランド「ピエール・エルメ・パリ」として、東京赤坂のホテルニューオータニ内に初出店し、2001年にはパリのボナパルト通りにもブティックをオープン。2007年、レジオン・ドヌール勲章シュ

ヴァリエを受章。2016年、《世界のベストレストラン 50 アカデミー》より「世界の最優秀パティシエ賞」を受賞。現在、国際的なプロ菓子職人協会「ルレ・デセール」の副会長、「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」の会長としても活躍している。

「ピエール・エルメ・パリ」は高名なコルベール委員会に所属し、パリ、ストラスブール、ニース、ロンドン、モナコ、ドーハ、東京、横浜、名古屋、神戸、京都、香港、バンコクなどに事業展開している。



【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/>