



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2022年 11月 24日
グランドニッコー淡路

「スプレンドィード・クリスマス」をテーマに贈る、期間限定のランチコース

フェスティブシーズンを彩る スペシャルランチコースを提供

販売期間：2022年12月1日（木）～12月25日（日）

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12月1日（木）から12月25日（日）までの期間、ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティと日本料理「あわみ」にて、クリスマスの煌めきに満ちたランチコースを販売いたします。

☆ クリスマスランチコース <https://www.awaji.grandnikko.com/restaurant/detail/xmaslunch2022.php>



「コッコラーレ」スペシャルティ 魚料理



日本料理「あわみ」 御飯

■ クリスマスカラーを散りばめた優雅なランチコースで、リゾートでのひとときを満喫

グランドニッコー淡路では、煌びやかなツリーやデコレーションを施した心華やぐラグジュアリーな雰囲気の中、特別な日にふさわしいクリスマス限定のコース料理をお楽しみいただけます。

ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティのランチコースでは、クリスマスリースをイメージさせる色鮮やかな野菜を添えた前菜「淡路どりのシュブレード オマール海老のファルス」をはじめ、スープとして淡路島えびすもち豚と冬野菜を煮込んだ「ポテ・ブルゴーニュ風具沢山スープ」をご提供します。魚料理は、皮目にパン粉をのせて香ばしく仕上げた淡路産真鯛「淡路島えびす鯛」のポワレに、淡路産トマトとヴァンプランソースを添えてご用意。メインの肉料理は、淡路牛のグリルをマデラワインの芳醇な香りとともにご堪能いただけます。



「コッコラーレ」スペシャルティ 前菜

コースの締めくくりは、マスカルポーネチーズとチョコレートのムースに、ピスタチオとラズベリーソースのクリスマスカラーが鮮やかに輝くパティシエ特製のデザートプレートが登場します。

一方日本料理「あわみ」では、御食国・淡路には欠かせない清水「御井（おい）の清水（しみず）」を使用した島サイダー「アイラブネ」にローズの香りを纏わせた特製ドリンクから始まる、和モダンな会席料理をご提供します。先付は、淡路島牛乳のまろやかな甘みを閉じ込めたミルク豆腐。煮物椀「海老真丈の薄氷仕立て」は季節感を表現した美しい一品です。

淡路どりのジューシーな旨味を閉じ込めた「淡路どりのフライドチキン」は、クリスマスツリーに見立てたバジル風味のポテトサラダを添えて、見た目でもお楽しみいただける料理長おすすめの料理です。お食事の締めにご用意する「淡路牛塩麴ローストビーフ御飯」は、淡路牛ならではのしっとりした舌触りと肉本来の旨味が染み渡ります。落ち着いた和の空間で、趣向を凝らした料理の数々をお楽しみください。

◆ ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティ シェフ 馬場 和紀（ばば かずき）コメント

コースの始まりを彩るのは、クリスマスリースを表現した華やかな前菜「淡路どりとオマール海老のファルス」です。スープ「ポテ」はフランスの家庭料理で、淡路島えびすもち豚と根菜をじっくりと煮込んだ寒くなるこの季節にぴったりの味わいです。淡路島えびす鯛やメインディッシュの淡路牛など、贅沢な地元食材と旬の彩りを活かした特別コースは、前菜からデザートまでクリスマスの温もりや華やかさを感じていただけます。

◆ 日本料理「あわみ」料理長 丸山 聡史（まるやま さとし）コメント

クリスマスの華やかな彩りを大切に、淡路島の素材を随所に散りばめた会席料理に仕上げました。「淡路どりフライドチキン」は、鰹の風味を効かせてあっさりとした味わいのなかにも淡路どりの旨味を感じていただけるよう工夫しました。塩麴に漬けて柔らかく仕上げた淡路牛のローストビーフ御飯は、淡路産玉葱の甘みが際立つ特製ソースと共に召し上がっていただきます。窓外に広がる景色を眺めながら、和で楽しむクリスマス限定の料理の数々をご堪能ください。

【クリスマスランチ 概要】

販売店舗： グランドニッコー淡路 ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティ（2階）
日本料理「あわみ」（3階）
販売期間： 2022年12月1日（木）から12月25日（日）まで
提供時間： ランチ 11:30～14:30（3日前までに要予約）
料 金： 各¥7,700

ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティ メニュー内容

アミューズ お食事前のお楽しみ
前 菜 淡路どりのシュブレードム オマール海老のファルス クリスマスリース仕立て
スー プ ポテ・ブルゴーニュ風具沢山スープ バジルのアクセント
魚 料 理 淡路島えびす鯛のポワレ ヴィエノワーズ風 淡路産トマトとヴァンブランソース
肉 料 理 淡路牛のグリル マデラワインのソース
デザート マスカルポーネのムースショコラ ピスタチオとラズベリーのクーリ
苺のソルベ添え
ホテルメイドパン、コーヒーまたはハーブティー、プティフル

日本料理「あわみ」メニュー内容

食前酒	島サイダー「アイラブネ」
先付	淡路島ミルク豆腐
煮物椀	薄氷仕立て 海老真丈
造り	三種盛り
揚物	淡路どりフライドチキン
鉢物	海老芋 粟麩 法蓮草 蕪みぞれ餡
御飯	淡路牛塩麴ローストビーフ御飯
汁	淡路産若布スープ
水菓子	ロールケーキ ストロベリーアイス 苺ソース ミント

■ ご予約方法：お電話にて（0799-74-1112／予約係直通）〔受付時間 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内容を予告なく変更す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://www.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://www.awaji.grandnikko.com/>