



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2023年 11 月 22 日

グランドニッコー淡路

フェスティブシーズンの輝きを纏った和と洋のスペシャルメニュー

クリスマスランチコース

提供期間：2023年12月1日（金）～12月25日（月）

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、ファンダイニング「コッコラレ」スペシャリテと日本料理「あわみ」にて、淡路島の食材を多彩に使用しフェスティブシーズンの煌めきを華やかに表現した期間限定のランチコースを2023年12月1日（金）より販売いたします。



ファンダイニング「コッコラレ」スペシャリテ
『淡路どりのシュプレーム』

日本料理「あわみ」
『ゆず釜盛り』

■ ラグジュアリーな空間で特別なひと時を演出する、地中海フレンチのクリスマスコース

ファンダイニング「コッコラレ」スペシャリテでご提供する地中海フレンチコースの前菜は、淡路どりと足赤海老に、カレーとバジルの2種類のソースを添えたオードブル「淡路どりのシュプレーム」です。蕪本来の甘みをじっくりと引き出した「蕪のクリームスープ」には、ほうれん草などの青菜とトマトピューレがマール状に混ざり合い、鮮やかなクリスマスカラーが引き立ちます。魚料理は脂がのった旬の平目の白ワイン蒸しで、サバイオンソースの香ばしい焼き目が食欲をそそります。メイン料理「淡路牛のグリル」は、淡路牛の上質な旨味、神戸ワインとトリュフソースの芳醇なアロマが優雅に広がる逸品です。お食事の最後には、パティシエ特製のデザート「ヌガーグラッセ」をご用意します。蜂蜜のメレンゲと生クリームのかなめらかさの中に、レーズンやオレンジピールなどのドライフルーツの酸味、ナッツの食感が楽しめる味わい豊かな冷製デザートです。

ファンダイニング「コッコラレ」スペシャリテ シェフ 馬場 和紀（ばば かずき）コメント

本コースの前菜「淡路どりのシュプレーム」は、しつとりと仕上げた淡路どりや野菜の出汁・クールブイヨンでボイルした足赤海老に野菜を合わせて、クリスマスリースのように華やかに仕上げました。爽やかに香るレモンの泡ソースをのせて、雪降るホワイトクリスマスを表現しています。前菜からデザートに至るまで、クリスマスの彩りあふれる特別メニューとともに、上質なひとときをお楽しみください。

ファンダイニング「コックローレ」 スペシャルティ メニュー内容

アミューズ：本日のアミューズ お食事前のお楽しみ

前 菜：淡路どりのシュプリーム 足赤海老のサラダ添え レモンの泡のホワイトクリスマス

ス ー プ：蕪のクリームスープ 青菜とトマトのアクセント

魚 料 理：平目の白ワイン蒸し サバイヨングラチネ

肉 料 理：淡路牛のグリル マデラワインとトリュフのソース

デ ザ ー ト：ヌガーグラッセとベリーソース バニラアイス 苺のサンタクロース

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

■ 旬の素材と繊細な季節の彩りを贅沢に詰め込んだ、美しい和の会席コース

日本料理「あわみ」でご提供する会席コースは、薔薇の香りに包まれるピンクカラーのローズドリンクから始まります。先付け「ゆず釜盛り」は、足赤海老、柔らかく煮た小鮎のみぞれ和えに、いくらやほうれん草などの鮮やかな彩りを添え、ゆず釜の優しい香りが引き立ちます。淡路近海で獲れた造りに続く「茶碗蒸し」は、濃厚な鱈の白子「くもこ」、肉厚の椎茸になめらかな鼈甲餡が豊かに溶け合います。揚物はふぐの旨味を閉じ込めた唐揚げと鉄皮にチーズを合わせた春巻きで、小鍋では旨味あふれる淡路牛のしゃぶしゃぶを玉葱や白菜など地野菜とともにご堪能いただきます。水菓子、地元の老舗酒蔵「千年一酒造」の酒粕と淡路島牛乳を使用した甘酒ムースをご用意します。

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

本コースでは、くもこ（鱈の白子）入りの茶碗蒸し、ふぐの唐揚げ、淡路牛のしゃぶしゃぶや握り寿司など、冬ならではの多彩なメニューで旬の味覚を心ゆくまでお楽しみいただけます。先付け「ゆず釜盛り」は、器に仕立てたゆずの中に足赤海老や小鮎などの海の幸が入り、ゆずの爽やかな香りと色味が特別なひとときを鮮やかに彩ります。心華やぐ季節感を感じていただける料理の数々をどうぞご堪能ください。

日本料理「あわみ」メニュー内容

食前酒変り：淡路島アイラブネ ローズシロップ レモン

先 付：ゆず釜盛り 足赤海老 小鮎柔煮 みぞれ和え いくら 法蓮草 星赤蕪 ハプリカ

造 り：三種盛り

蒸 物：茶碗蒸し くもこ 椎茸 葉三つ葉 鼈甲餡

揚 物：ふぐ唐揚げ 鉄皮春巻き 青唐

小 鍋：淡路牛しゃぶしゃぶ 淡路産玉葱 巻白菜 白葱 菊菜 兵庫県産大豆の木綿豆腐

御 飯：握り寿司三貫

汁 ：赤出汁

水 菓 子：甘酒ムース 苺 ブルーベリー ミントリーフチョコレート 苺ソース

【クリスマスランチコース 概要】

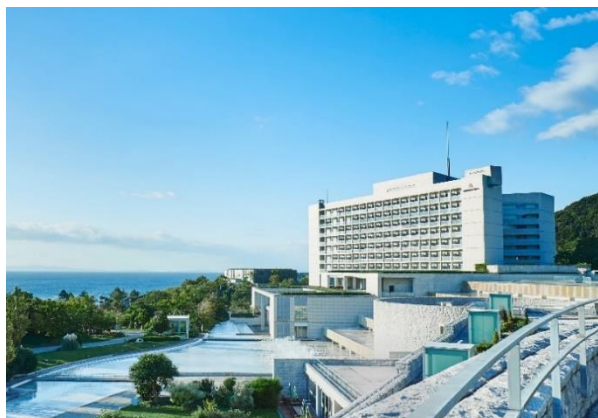
- 販売期間：2023年12月1日（金）～12月25日（月）
- 販売店舗：グランドニッコー淡路 ファンダイニング「コックローレ」スペシャルティ（2階）、日本料理「あわみ」（3階）
- 提供時間：ランチ 11:30～14:30（3日前までに要予約）
- 料 金：各¥6,000

※ 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。

※ 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。

【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/>

【報道関係者の方からのお問い合わせ先】

グランドニッコー淡路 マーケティング課 増田・泉・村田・中島

TEL：0799-74-1150 FAX：0799-74-1143 MAIL: pr@awaji.grandnikko.com

【一般の方からのお問い合わせ先】

グランドニッコー淡路 TEL：0799-74-1112（予約係）