



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2020年12月11日

グランドニッコー淡路

冬の美食を心ゆくまで Go To トラベルキャンペーン割引対象プラン

【グランドニッコー淡路】淡路島3年とらふぐ堪能ステイ

販売期間:2021年2月28日(日)まで

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、淡路島の冬を代表するご当地ブランド「淡路島3年とらふぐ」を贅沢に味わい尽くす Go To トラベルキャンペーン割引対象の宿泊プランを販売中です。



水温が低く、潮の流れが速い鳴門海峡の近くで丹精込めて育てられる淡路島3年とらふぐは、身が引き締まり、濃厚な旨みが愉しめる極上の逸品です。当プランでは、静けさに包まれたリゾートでゆったりとお寛ぎいただきながら、冬の味覚の王様「淡路島3年とらふぐ」を心ゆくまでお楽しみいただけます。

料理人の繊細な技が光る艶やかなふぐ刺、塩麴に一晩寝かせて柔らかさと旨みを引き出した淡路牛のローストビーフ、玉葱とゴマの芳ばしい香りが食欲をそそるジューシーな唐揚げに小鍋など、淡路島3年とらふぐと兵庫県の食材を多彩な調理法で魅せる特別な会席をご用意。

鍋コースでは、実山椒を利かせたふぐの身とくちばしのとろけるような食感が楽しめる前菜、メインとなるふぐ鍋は、淡路島3年とらふぐならではのぷりぷりと弾力のある歯ごたえと上品な旨味があふれ、濃厚でとろけるような甘さが広がる白子の美味しさを存分にご堪能いただけます。コースの最後にお召し上がりいただく雑炊は、とらふぐと野菜のふくよかな旨味が染み渡る絶品の一品。淡路島3年とらふぐを最後の一口までお楽しみいただけます。

また、日本料理「あわみ」では、ご家庭での特別な日のお祝いや、大切な方への冬の贈り物としても最適なお取り寄せ商品「淡路島3年とらふぐ鍋セット」をご用意しております。

緩やかな時の流れに身を委ね、とっておきの冬の美食に浸る、口福のひと時をお過ごしください。

【淡路島3年とらふぐ堪能ステイ／会席プラン・鍋プラン 詳細】

※GO TO トラベルキャンペーン割引対象プラン（2021年2月1日チェックアウト分まで）

- 宿泊対象期間：2021年2月28日（日）チェックインまで
- 料金（2名様1室お一人様／2食付き）：デラックスツインルーム ¥28,050 より
プレシャスフロア デラックスツインルーム ¥32,450 より
- 夕食対象レストラン：日本料理「あわみ」（3階） 淡路島3年とらふぐ会席または鍋コース
※ご夕食の際にふぐのヒレ酒（またはソフトドリンク）をプレゼント
- 朝食対象レストラン：ファンダイニング「ココラーレ」ブッフェ（2階）
- ご予約：

淡路島3年とらふぐ堪能ステイ【会席プラン】

https://secure.reservation.jp/okura-jalhotels/stay_pc/rsv/detail_plan_calendar.aspx?hi_id=61&lang=ja-JP&smp_id=41&to_pos=1

淡路島3年とらふぐ堪能ステイ【鍋プラン】

https://secure.reservation.jp/okura-jalhotels/stay_pc/rsv/detail_plan_calendar.aspx?hi_id=61&lang=ja-JP&smp_id=34&to_pos=1

淡路島3年とらふぐ会席 メニュー内容：

- ・ 先付 てっぴ（ふぐ皮）湯霜、赤いか鯛酒盗和え（兵庫県但馬産）
- ・ 造り てっさ（ふぐ刺）と造り2種盛り合わせ
- ・ 焼物 淡路牛塩麴ローストビーフ、焼き野菜（淡路産）
- ・ 揚物 ふぐ唐揚げ、足赤海老カダイフ揚げ
- ・ 小鍋 てっちり（ふぐ鍋）、白子、てっぴ（ふぐ皮）、淡路産玉葱、木綿豆腐（兵庫県産大豆）
- ・ 御飯 雑炊（丹波産こしひかり）、卵、淡路海苔
- ・ 香の物、水菓子

※12月の会席献立一例。 ※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。

淡路島3年とらふぐ鍋コース メニュー内容：

- ・ 先付 あん肝豆腐、車海老旨煮、ふぐくちばし有馬煮
- ・ 造り てっさ（ふぐ刺）と造り2種盛り合わせ
- ・ 揚物 ふぐ唐揚げ、はたはたカダイフ揚げ（但馬産）、てっぴ（ふぐ皮）搔揚、青唐
- ・ 鍋 てっちり（ふぐ鍋）、白子、てっぴ（ふぐ皮）、淡路産玉葱、木綿豆腐（兵庫県産大豆）
- ・ 御飯 雑炊（丹波産こしひかり）、卵、淡路海苔
- ・ 香の物、水菓子

※12月の鍋コース内容一例。 ※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。

<関連情報>お取り寄せ商品 淡路島3年とらふぐ鍋セット（2～3名様用）

- 販売期間：2021年2月28日（日）まで
- 料金：¥13,200
- ご予約・お問い合わせ：日本料理「あわみ」TEL 0799-74-1124（受付時間：11:30～21:00）

【セット内容】

- ・ 淡路島3年とらふぐ てっさ（ふぐ刺） 三皿 ふぐヒレ
- ・ 淡路産玉葱 白菜 白葱 椎茸 えのき 菊菜
絹豆腐 マロニー
- ・ 酢橘 昆布 ぼん酢



※入荷状況により野菜が変更になる場合がございます。

※宅配便にてお送りいたします。（別途送料を申し受けます）ご注文は発送ご希望日の5日前までをお願いします。

※発送除外日：2020年12月25日（金）～2021年1月6日（水）

※一部の地域、離島へはお送りできかねますので予めご了承ください。

※本リリースの表示料金はサービス料・消費税込みとなっております。 ※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 広報担当 増田・福間・村田

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）