



PRESS RELEASE

2023年 3月 1日
グランドニッコー淡路

春の風まとう 花咲くりゾートのspringフェスティバル

ロビーラウンジ「ルッチョラ」に莓づくしの春限定メニューが登場
アフタヌーンティーや莓スイーツを2023年3月1日（水）より販売開始

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）は、ロビーラウンジ「ルッチョラ」にて、甘みたっぷりの華やかな莓をテーマに贈るアフタヌーンティーをはじめ、莓のフルーツサンドや淡路島を象った莓のスイーツデニッシュなど、莓をぎゅっと詰め込んだ春限定のメニューを2023年3月1日（水）より販売開始します。

また同日より、ファンダイニング「コッコラーレ」内パティスリー&ベーカリー「コパータ」では、淡路莓のクリームパン、桜のロールケーキや莓のケーキなど、ご家族へのお土産として、またおひな祭りやご卒業のギフトとしてもお選びいただけるテイクアウト商品をご用意しております。

▶ ロビーラウンジ「ルッチョラ」 <https://www.awaji.grandnikko.com/restaurant/lucciola/index.php>



左：莓スイーツイメージ、右上：桜のロールケーキ（ホールケーキ）、右下：スペシャルドリンク

【ロビーラウンジ「ルッチョラ」莓スイーツ&ドリンク 概要】

- 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）
- 営業時間：10:00～22:30（ラストオーダー：22:00）

※ 2023年3月17日（金）まで、営業時間を次の通り変更しております。10:00～19:00（ラストオーダー18:30）

◇ **季節のアフタヌーンティー ¥3,300** 提供時間：14:00～17:00

※販売期間:3/1～4/30

淡路島牛乳や淡路島放し飼いたまごのコクと、甘くて上品なバニラの香りが広がるカスタードクリームが絶品の苺のエクレア、淡路産の卵とバターをたっぷりを使用したタルト生地にてアーモンドクリームをのせて香ばしく焼き上げ、シャンティークリームと苺をあしらった贅沢なプチタルト。さらに、淡路産の牛乳、卵に兵庫県産の小麦粉を用いた本格的なイングリッシュスコーンなど、地元の素材にもこだわった苺づくりのスイーツがティースタンドを煌びやかに彩ります。



内容：苺のエクレア / 苺のタルト / マカロン / 苺のムース / 苺のショートケーキ / フルーツコンポート / ローズヒップジュレ 抹茶のロールケーキ / スコーン / パンケーキ
※ ドリンクは紅茶 (JING TEA)、コーヒーまたはハーブティーよりお選びください。



左より苺のロールケーキ (ホールケーキ)、苺のフルーツサンド、淡路島スイーツデニッシュ

◇ **桜のロールケーキ ¥1,300** (1カット/ドリンク付き) ※販売期間：3/1～4/15

しっとりとした焼き上げたスポンジ生地にて、桜の花を合わせた風味豊かなクリーム、求肥、桜の葉と黒豆を巻き込んだ、華やかなロールケーキ。

◇ **苺のロールケーキ ¥1,300** (1カット/ドリンク付き) ※販売期間：4/16～5/31

淡路産米粉、兵庫県産小麦粉、淡路放し飼いたまごに蜂蜜を加えてしっとりとした焼き上げた生地にて、ミルクのコクが広がるシャンティークリーム、淡路産苺とフリーズドライの苺を包んだ春らしい一品。

◇ **苺のフルーツサンド ¥1,800** (ドリンク付き) ※販売期間：3/1～5/31

季節の果実を合わせるフルーツサンドは、人気の「苺サンド」が登場します。ミルクの濃厚なコクを感じつつも、甘さを抑えてすっきり仕上げた特製クリームと甘酸っぱい苺の組み合わせは絶品です。

◇ **淡路島スイーツデニッシュ (淡路産苺) ¥1,200** (ドリンク付き) ※販売期間：3/1～4/30

淡路島を象ったデニッシュに、淡路産苺の風味を加えたカスタードクリーム、ホイップクリームとフレッシュの苺をサンドしたスイーツ感覚で楽しめるデニッシュです。

◇ **ケーキセット ¥1,300** (ドリンク付き) 3月1日 (水) より苺のタルトや桜のティラミスなど、パティシエこだわりの春スイーツをお楽しみいただけます。

さらに、ロビーラウンジ「ルッチョラ」では、4月1日 (土) より甘酸っぱい苺の清涼感あふれるフローズンカクテルや、上品なバラの香りと苺の果肉感が楽しめるリッチなソーダなど、春限定のスペシャルドリンクを2種類ご用意します。

◇ **フローズンストロベリーダイキリ ¥1,600** ※販売期間：4/1～5/31

◇ **薔薇と苺のソーダ ¥1,200** ※販売期間：4/1～5/31

【パティスリー&ベーカリー「コパータ」テイクアウトメニュー 概要】

- 販売店舗：グランドニッコー淡路 [パティスリー&ベーカリー「コパータ」](#) (2階)
- 提供時間：10:00～21:00

◇ 淡路苺のクリームパン **¥250** ※販売期間：3/1～4/30

甘酸っぱく濃厚な苺クリーム、食感と風味豊かなストロベリークランチと淡路産苺をトッピングした見た目も可愛い一品です。



淡路苺のクリームパン

◇ 桜あんぱん **¥250** ※販売期間：3/1～4/30

桜の花びらのようにほんのりピンク色のパン生地は、淡路産米粉入りでもちっとした食感に仕上げ、求肥と抹茶餡・桜餡を包みました。

◇ 桜のロールケーキ **¥2,400** (1本) / **¥500** (1カット) ※販売期間：3/1～4/15

◇ 苺のロールケーキ **¥2,500** (1本) / **¥550** (1カット) ※販売期間：4/16～5/31

◇ 苺のフルーツサンド **¥1,100** ※販売期間：3/1～5/31

◇ 淡路島スイーツデニッシュ (淡路産苺) **¥400** ※販売期間 3/1～4/30

昨今の原材料費等の高騰に伴い、2023年4月1日(土)より、レストランメニューの料金を改定させていただきます。それに伴い、本リリースに記載のメニューにつきましても、4月1日(土)より料金変更になる場合がございます。最新の情報はホテル公式ホームページ、またはお電話(0799-74-1111/ホテル代表)にてお問い合わせください。

■ お問い合わせ お電話にて (0799-74-1111/ホテル代表)

- ※ 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、商品の内容及び販売期間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/>

【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・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：0799-74-1111(代表)