



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2023年 8月 23日

グランドニッコー淡路

【開業3周年企画第3弾】淡路島の和栗とレモン、幸せ運ぶ白いモンブラン

3周年記念スペシャルモンブラン「riccio bianco」

販売期間：2023年9月1日(金)～11月30日(木)

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、開業3周年の感謝の気持ちを込めて、当ホテルにお越しいただくお客様にたくさんの幸せが訪れるようにとのパティシエの願いが込められたスペシャルなモンブラン『riccio bianco(リッチョ・ビアンコ)』を、パティスリー&ベーカリー「コパータ」にて2023年9月1日(金)より販売いたします。



■和栗とレモンが奏でる繊細な味わい、パティシエ渾身の純白モンブラン

ヨーロッパでは幸運のシンボルとして親しまれているハリネズミをモチーフにした開業3周年記念スイーツ「riccio bianco」(イタリア語で白いハリネズミ)は、淡路島3市(淡路市、洲本市、南あわじ市)の素材と、ハリネズミがコロコロと丸まったような可愛らしいフォルムにこだわったスペシャルモンブランです。

ケーキの中心部は、淡路放し飼いたまご(南あわじ市)のジェノワーズに、カスタードクリーム、シャンティークリームと淡路産和栗の渋皮煮(淡路市)を層に重ねてマロンクリームでコーティング。バランス良く仕上げた風味の異なる3種のクリームが豊かに広がり、パティシエこだわりの渋皮煮は、栗本来の風味がしっかりと感じられる上品な味わいです。ケーキの周りには、シャンティークリームをベースに平岡農園のレモン(洲本市)が香るクリームチーズムースを一粒ずつのせて、トゲトゲしたキュートなハリネズミを表現しました。

淡路産和栗の上品な甘みと島レモンの清涼感あふれるスペシャルスイーツとともに、3周年を迎えるグランドニッコー淡路にて素敵なひとときをお過ごしください。

【3周年記念スペシャルモンブラン「riccio bianco」 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)
- 販売期間：2023年9月1日(金)～11月30日(木)
- 提供時間：10:00～21:00
- 料 金：3周年記念スペシャルモンブラン「riccio bianco」 ¥800
- ご予約・お問い合わせ：パティスリー&ベーカリー「コパータ」(0799-74-1120/10:00～21:00)



- ※ 掲載料金は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あります。

【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㎡
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、ウエ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 パティスリー&ベーカリー「コパータ」TEL：0799-74-1120