



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2023年 9月 27日

グランドニッコー淡路

御食国 淡路で旬を迎えた「紅葉鯛」を味わう美食の秋旅
日本料理「あわみ」淡路島えびす鯛尽くし会席

販売期間：2023年10月1日（日）～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、日本料理「あわみ」にて秋に二度目の旬を迎える淡路島の天然マダイ「淡路島えびす鯛」を余すところなく使用した『淡路島えびす鯛尽くし会席』を2023年10月1日（日）より販売いたします。潮流が早い鳴門・明石・紀淡の3つの海峡で育った「淡路島えびす鯛」は身が引き締まり、冬に備える秋には一年で最も脂がのり、より一層旨みを堪能することができます。「淡路島えびす鯛尽くし会席」と秋のリゾートを心ゆくまでお楽しみいただける宿泊プランもご用意しております。



煮物椀「菊花仕立て 鯛かぶら蒸し」



造り「鯛松皮造り入れて四種盛り」

■淡路島の秋を代表するブランド食材「淡路島えびす鯛」を堪能

会席料理の最初を飾る前菜は、鯛の塩辛を合わせた「鯛昆布メ塩辛和え」、鯛と柿の甘さのハーモニーを味わう「鯛と柿のカプレーゼ」、「鯛煎餅と炙り無花果」の三品です。鯛のかぶら蒸しを華やかな色彩の菊花仕立てにした煮物椀は、とろみのある出汁で柔らかく仕上げた秋らしい一品です。造りは、皮の食感までお楽しみいただける鯛の松皮造りを含めた四種盛り、焼物には醤油ベースの自家製たれで香ばしく焼き上げた鯛山椒焼きと淡路島の藻塩で旨みを引き出した鯛のハラスをご用意します。鉢物の鯛丹波蒸しは、国産栗とともに蒸した鯛を菊花餡と秋の味覚、松茸の香りが立ち上がり一層上品な味わいが楽しめます。鯛骨や昆布、淡路島玉ねぎの旨味あふれる出汁で召し上がっていただく鯛のしゃぶしゃぶは、鯛本来の甘みが豊かに広がり絶品です。

前菜から締めの鯛茶漬けまで、旬を迎えた「淡路島えびす鯛」をあらゆる調理法でご堪能いただける、この時期でしか味わえない華やかな会席料理をご賞味ください。



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

秋を迎えて美味しさが増した淡路島えびす鯛を余すところなく贅沢に使用し、様々な調理法で華やかに仕上げました。自家製のたれをかけて、香ばしく焼き上げた「鯛山椒焼き」は、山椒の辛みとすっきりとした香りが鯛の旨味を引き立てます。鯛しゃぶは、鯛の骨や淡路島玉ねぎの甘みが溶け出した出汁にさっと身をくぐらせることで、上品な甘みと香りが立ち、淡路島えびす鯛をより美味しく召し上がっていただけます。

【淡路島えびす鯛尽くし会席 概要】

- 販売店舗 グランドニッコー淡路 日本料理「あわみ」(3階)
- 販売期間 2023年10月1日(日)から11月30日(木)まで
- 提供時間
ランチ 11:30~14:30 (ラストオーダー 14:00)
ディナー 17:30~21:00 (ラストオーダー 20:30)
- 料金 ¥15,000
- 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]

※3日前までに要予約

※掲載料金にはいずれも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。



淡路島えびす鯛尽くし会席 メニュー内容

前 菜： 鯛昆布^ベ塩辛和え 鯛皮湯霜 鯛と柿のカプレーゼ 鯛煎餅 炙り無花果

煮物椀： 菊花仕立て 鯛かぶら蒸し 紅葉麩

造 り： 鯛松皮造り入れて四種盛り

焼 物： 鯛山椒焼き 淡路産焼き野菜 淡路産玉葱味噌 鯛ハラス藻塩焼き

鉢 物： 鯛丹波蒸し 松茸(11月はあわび茸) 银杏 菊花餡

小 鍋： 鯛しゃぶしゃぶ 淡路産玉葱 卷白菜 水菜 淡路産若布 兵庫産大豆の木綿豆腐

御 飯： 鯛茶漬(胡麻醤油漬) (丹波産こしひかり)

香の物： 三種盛り

水菓子： 特製水菓子

※入荷状況により、一部食材変更の場合があります。

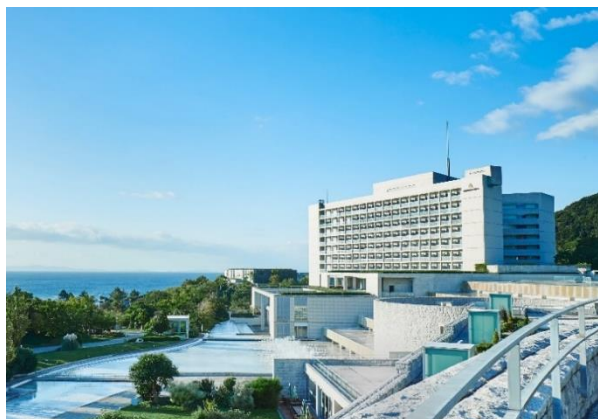
【淡路島えびす鯛尽くし会席 ご宿泊プラン 概要】

- ご 予 約 期 間 2023年10月1日(日)～11月26日(日)
- ご 宿 泊 期 間 2023年10月1日(日)～11月30日(木)
- 料 金 1室2名様ご利用/2食付き ¥29,900より
- プ ラ ン 内 容
 - ・ 客室はゆったりとしたデラックスルーム (42㎡)
 - ・ ご夕食は日本料理「あわみ」にて「淡路島えびす鯛尽くし会席」をご用意
 - ・ 朝食はバラエティ豊かな和洋ブッフェ
- ご 予 約 方 法 お電話 (0799-74-1112/予約係直通) [受付時間 10:00～18:00] または
公式サイトにて https://awaji.grandnikko.com/stay/list/detail/ebisudai_aki.php

※掲載料金はいずれも消費税・サービス料が含まれております。

※掲載画像はイメージです。

【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㎡
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)