



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2024年7月24日

グランドニッコー淡路

淡路島の自然が育む秋の美味がご家族との時間を彩る

日本料理「あわみ」敬老の日プラン

販売期間：2024年9月1日（日）～9月30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、日本料理「あわみ」にて2024年9月16日（月・祝）の敬老の日に合わせ、鱧やえびすもち豚などの淡路島の食材と秋の味覚を贅沢に使用した特別会席に乾杯用ドリンク、おじいさま、おばあさまへのプチギフトが付いた『敬老の日プラン』を9月1日（日）より販売いたします。



敬老の日会席（ご夕食）

■ ご家族の長寿のお祝いに華を添える、御食国「淡路」味覚尽くしの特別会席

日本料理「あわみ」では、落ち着いた和の空間で、ご家族と過ごす特別な席にお楽しみいただける敬老の日会席をご用意しております。ご夕食の前菜には、淡路島の特産品、無花果の濃厚な甘みが際立つ「淡路産無花果生ハム巻き」や紅葉を思わせる「淡路鱧五色あられ揚げ」、「淡路島の生しらす煎餅」など、秋の彩りに満ちた6品をご提供します。淡路産鱧と松茸薫る土瓶蒸し、旬魚の造りに続く焼物は、杉の香りを纏った鯖を玉葱味噌とともに楽しみいただけます。さらに、小鍋は豊かな旨味が特徴の淡路えびすもち豚と、淡路産玉葱や根菜などの旬の食材を味噌ベースの出汁で召し上がっていただく、料理長おすすめの逸品です。鯛、蛸、焼き鱧からお選びいただける七宝御飯はお好みの魚介に人参や茸など7種類の具材の風味が広がり、お食事の最後を豪華に彩ります。

豊かな自然を感じる上質な空間で、ご家族と笑顔溢れる時間をお過ごしください。

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

本会席の前菜には鱧や無花果、和栗や生しらすなど、淡路島の食材本来の風味を生かしたメニューを彩り豊かにご用意しました。兵庫県丹波篠山市の郷土料理「ぼたん鍋」から着想を得て、味噌ベースの出汁で仕立てる小鍋では、淡路えびすもち豚の旨味と野菜の甘みをお楽しみいただけます。

季節の色合いとともに、旬の美味をご堪能ください。



【日本料理「あわみ」敬老の日プラン 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：2024年9月1日(日)～9月30日(月)
- 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：ラ ン チ ¥8,000
 ディナー ¥11,000

敬老の日プラン限定 お食事の際に乾杯用ドリンク、お祝い対象のお客様へのデザートプレートとプチギフト(1グループにつき1つ)をご用意します。

- ご予約・お問い合わせ：グランドニッコー淡路 TEL:0799-74-1112 (予約係)

※3日前までに要予約

※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。

【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㎡

アクセス：

<高速バスで>JR舞子駅から約18分、JR三ノ宮駅から約48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