



2024年8月28日

グランドニッコー淡路

瀬戸内海の豊かな自然が育む ルビー色に輝く秋の恵み

淡路島いちじく尽くしの島スイーツ

販売開始：2024年9月1日（日）より

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」にて淡路島産いちじくのロールケーキ、フルーツサンドや淡路島を象ったホテルオリジナルのスイーツデニッシュなど、島のいちじくをたっぷりと使用した3種類のスイーツメニューを2024年9月1日（日）より販売いたします。また、パティスリー&ベーカリー「コパータ」では、ご滞在のお土産やご家庭でもお楽しみいただけるいちじくのテイクアウト商品をご用意しております。

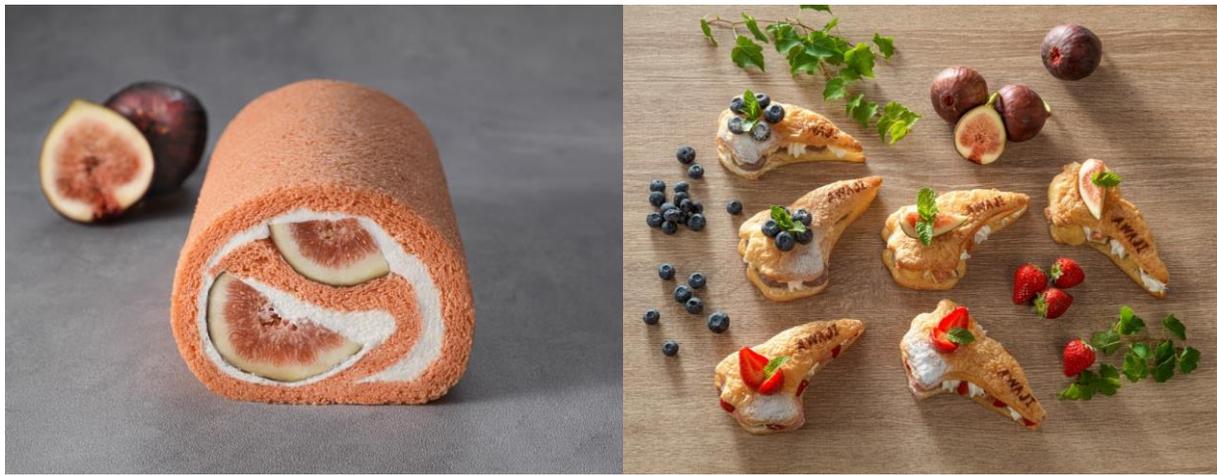


上より時計回りに淡路島いちじくのフルーツサンド、淡路島いちじくのロールケーキ、淡路島スイーツデニッシュ

実り豊かな秋の訪れを告げる島の果実「いちじく」。燦燦と降り注ぐ太陽の光を浴びて育つ淡路島のいちじくは、実がふっくらと大きく、とろりとした上品な甘さ、フルーティーな香りが広がります。当ホテルでは、いちじくの風味をより感じていただけるように、薄い皮まで丸ごと使用したパティシエ特製のいちじくスイーツを3種類ご用意します。

ロールケーキは、淡路産の米粉、兵庫県産小麦粉と淡路放し飼いたまごなど、淡路島の素材を用いてしっとり焼き上げた生地、大きくカットしたいちじくとこだわりの生クリームを巻き上げて華やかに、フルーツサンドは、いちじくの甘みと柔らかな酸味に、練乳のコクがバランスよく混ざり合い、上品な味わいに仕上がっています。また、淡路島の旬の果実とたっぷりのクリームを、淡路島を象ったデニッシュでサンドするホテルオリジナルのスイーツ「淡路島スイーツデニッシュ」でも、9月より淡路島いちじくが登場します。

吹き抜けのリゾート感あふれるラウンジで、甘く優雅な香りが広がるいちじくスイーツを心ゆくまでお楽しみください。



淡路島いちじくのロールケーキ（左）／淡路島スイーツデニッシュ（右）

【ロビーラウンジ「ルッチョラ」いちじくスイーツ 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）
- 提供時間：10:00～19:00（ラストオーダー18:30）
 - ✓ 淡路島いちじくのロールケーキ ¥1,300（1カット/ドリンク付き）※9/1～9/30
 - ✓ 淡路島いちじくのフルーツサンド ¥1,800（ドリンク付き）※9/1～10/31
 - ✓ 淡路島スイーツデニッシュ [淡路島いちじく] ¥1,200（ドリンク付き）※9/1～10/31

【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
 - ✓ 淡路島いちじくのロールケーキ ¥2,500（1本） / ¥600（カット）※9/1～9/30
 - ✓ 淡路島いちじくのフルーツサンド ¥1,100 ※9/1～10/31
 - ✓ 淡路島スイーツデニッシュ [淡路島いちじく] ¥500 ※9/1～10/31
- お問い合わせ：グランドニッコー淡路（代表） TEL:0799-74-1111

※ 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。※掲載写真はイメージです。

※ 掲載料金はいずれも消費税とサービス料が含まれております（テイクアウトメニューは消費税のみ）。

<グランドニッコー淡路について>



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