



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2024年10月9日

グランドニッコー淡路

淡路島を代表する冬の美味を味わう贅沢ステイ

淡路島3年とらふぐ堪能プラン

宿泊期間：2024年11月1日（金）～2025年1月31日（金）

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、ご夕食に日本料理「あわみ」の淡路島3年とらふぐ会席または淡路島3年とらふぐ鍋をお楽しみいただける宿泊プランの販売を2024年10月9日（水）より開始いたします。



淡路島の冬の味覚「淡路島3年とらふぐ」は、鳴門海峡の速い潮流によって身が引き締まり、濃厚な味わいと凝縮された甘みが詰まった逸品です。

日本料理「あわみ」でご提供する「淡路島3年とらふぐ会席」の前菜は、鉄皮（とらふぐの皮）の煮凍りと野菜を合わせた生春巻きとずわい蟹長芋羹をご用意。香ばしく炙ったひれの旨味と香りを味わう「とらふぐひれ吸い」、上品な甘みと弾力のある歯ごたえをご堪能いただけるてっさ（ふぐ刺し）に続く焼物は、とらふぐに但馬産蜆烏賊の魚醤を合わせて味わい深い一皿に仕上げました。フライドオニオンのコクと香りを添えたとらふぐの唐揚げにてっちりの小鍋など、最後まで淡路島3年とらふぐ尽くしの会席料理をお楽しみいただけます。

また、「淡路島3年とらふぐ鍋」のメインとなるてっちり鍋（ふぐ鍋）は、肉厚のとらふぐを淡路産玉葱や白菜、水菜などの野菜とともに召し上がっていただけ、11月中旬頃からは白子も加わりより贅沢な味わいをご堪能いただけます。お食事を締めくくる御飯は但馬産こしひかりと淡路放し飼いたまごを合わせた雑炊で、ふぐと野菜の美味しさが溶け込んだ豊かな旨味をお楽しみいただけます。

淡路島3年とらふぐの魅力あふれる特別会席とともに、口福なひとときをご満喫ください。

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

淡路島3年とらふぐは冬の味覚の王様といわれ、肉厚の身と濃厚な味わいが特徴です。本コースではとらふぐを余すことなくご堪能いただける料理の数々をご用意しました。てっさは弾力ある食感と凝縮された甘みが魅力で、てっちり鍋は淡路産の野菜を煮込んだ出汁に身をくぐらせるとふぐ本来の旨味がより際立ちます。

冬の淡路島で、絶品の美味を是非ご賞味ください。



【淡路島3年とらふぐ堪能プラン 概要】

- ご予約期間：2024年10月9日（水）～2025年1月27日（月）
- ご宿泊期間：2024年11月1日（金）～2025年1月31日（金）
- 料 金：1室2名様ご利用／2食付き1名様 ¥36,000より
- プラン内容：
 - ・客室はデラックスルーム（42㎡）、ラグジュアリールーム（46㎡）、ジュニアスイートルーム（55㎡）、エグゼクティブスイートルーム（92㎡）、和室（64㎡～78㎡）よりお選びいただけます。
 - ・ご夕食は日本料理「あわみ」の『淡路島3年とらふぐ会席』または『淡路島3年とらふぐ鍋』
 - ・ご朝食はバラエティ豊かな和洋ブッフェ

淡路島3年とらふぐ会席

前 菜	とらふぐ鉄皮煮凍り生春巻き 泡ぼん酢 リーフレタス ミニトマト 赤黄パプリカ 葱 炒り胡麻 ずわい蟹長芋羹 イクラ醤油漬け とんぶり
小吸物	とらふぐひれ吸い 紅葉麩 葉三つ葉 柚子
造 り	ふぐ鉄刺と二種盛り
焼 物	とらふぐホタルイカ魚醤焼き 酢橘 くちばし塩麴蒸し 丸十蜜煮
揚 物	ふぐ唐揚げ 青唐
小 鍋	てっちり(11月中旬頃より「白子」) 鉄皮 淡路産玉葱 卷白菜 白葱 椎茸 菊菜 兵庫産大豆の木綿豆腐 ちり酢
御 飯	雑炊(但馬産こしひかり) 海苔 ぶぶあられ 葱 淡路放し飼いたまご
香の物	三種盛り
水菓子	特製水菓子

淡路島3年とらふぐ鍋

前 菜	ずわい蟹長芋羹 イクラ醤油漬け とんぶり 柿の生ハム巻き 丸十蜜煮
造 り	ふぐ鉄刺と二種盛り
揚 物	ふぐ唐揚げ 鉄皮搔き揚げ 青唐
鍋	てっちり(11月下旬頃より「白子」) 鉄皮 淡路産玉葱 卷白菜 白葱 椎茸 水菜 兵庫産大豆の木綿豆腐 春雨 ちり酢
御 飯	雑炊(但馬産こしひかり) 海苔 ぶぶあられ 葱 淡路放し飼いたまご
香の物	三種盛り
水菓子	特製水菓子

- 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://www.awaji.grandnikko.com/stay/list/detail/fugu2024.php>

※ 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・サービス料が含まれております。

<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 m²

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