



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2024年11月1日
グランドニッコー淡路

年に一度の華やぐ季節 心躍るご褒美スイーツ
クリスマスアフタヌーンティー
販売期間：2024年11月1日（金）～12月25日（水）

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、苺とベリーのパティ・パフェや、ブッシュ・ド・ノエル、シュトーレンなど、ホリデームードが高まる色とりどりのスイーツと淡路島の食材をふんだんに取り入れたセイヴォリーを心ゆくまでお楽しみいただけるアフタヌーンティーを2024年11月1日（金）から12月25日（水）までロビーラウンジ「ルッチョラ」にて販売いたします。



クリスマスアフタヌーンティーは、ラズベリーソースとまろやかなクリームを重ねた「苺とベリーのパティ・パフェ」、甘酸っぱいクランベリージュレや、2種類のチョコレートとシャンティークリームを合わせた「ムース・ショコラ」を含む3種類のグラスデザートに、苺のサンタクロース、ピスタチオ風味のシャンティークリームをデコレーションしたクリスマスツリー仕立てのパティ・タルトなど、クリスマスオーナメントのような華やかなスイーツがティースタンドを彩ります。また、一年間じっくりと洋酒に漬け込んだドライフルーツとナッツを練り込んだシュトーレンや、イギリスの伝統的なレシピを基に淡路島の卵を使用し丁寧に焼き上げるスコーンは、小麦の甘みとレーズンの芳醇な香りが広がるパティシエおすすめのメニューです。

スイーツとご一緒にお楽しみいただけるセイヴォリーは、淡路島の卵、牛乳、蜂蜜と塩など、食材の宝庫と言われる淡路島の素材を贅沢に用いたホテルオリジナルブレッド「premium 淡路島」に、ファンダイニング「コックラーレ」ブッフェの人気メニュー淡路牛のロースビーフを合わせたサンドイッチをご用意します。

吹き抜けの窓から陽光が静かに降り注ぐ非日常の空間で、ホリデーシーズンの特別感を詰め込んだアフタヌーンティーとともに素敵な時間をお過ごしください。

◆ ベーカリー&パストリーシェフ 市川 泰也 (いちかわ やすなり) コメント

クリスマスアフタヌーンティーは、ノエルをテーマにベリー類やチョコレートをふんだんに使用したクリスマスらしさあふれるスイーツをご用意しました。なかでもクリスマスに欠かせないシュトーレンは、一年間熟成させたドライフルーツとナッツの芳醇な味わいと香ばしさ、バターのリッチさをご堪能いただける自信作です。英国紅茶ブランド「JING TEA」の香り高い紅茶とともにホリデースイーツをごゆっくりとお楽しみください。

【クリスマスアフタヌーンティー 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)
- 販売期間：2024年11月1日(金)～12月25日(水)
- 提供時間：14:00～17:00
- 料 金：クリスマスアフタヌーンティー ¥4,500

＜スイーツ＞

プティ・パフェ、プティ・ノエル、苺のサンタクロース、苺とベリーのムース、クランベリージュレ、スコーン、ムース・ショコラ、ジンジャー・クッキー、シュトーレン、クリスマスツリー仕立てのプティ・タルト

＜セイヴォリー＞

「premium 淡路島」を使用した淡路牛ローストビーフサンド
生ハムメロン

※ ドリンクは紅茶 (JING TEA)、コーヒーをはじめカプチーノなど複数のメニューからお選びいただけます。

＜オプションメニュー＞

グラス シャンパーニュ ¥1,500

- 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。

※ アフタヌーンティーは1名様からご利用いただけます。

※ 掲載写真はイメージです。

＜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/>