



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2025年3月3日

グランドニッコー淡路

花の島を桜色に染める新作のお花見御膳
淡路島サクラマス春御膳「花霞」

販売期間：2025年3月10日（月）～5月31日（土）

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」にて淡路島の春を華やかに彩る海の幸、淡路島サクラマスをご堪能いただける新作メニューとして淡路島サクラマス春御膳「花霞」を2025年3月10日（月）から5月31日（土）までの期間限定で販売いたします。



■ 桜色に輝く海の幸で春を味わう優雅なお花見ランチ

一年を通して温暖な気候と四方を美しい海に囲まれる淡路島は、四季折々多彩な山海の幸を生み出す食の宝庫として知られています。関西の夏に重宝される鱧、冬の美味「淡路島3年とらふぐ」に次ぐご当地ブランドとして2017年の春に誕生した淡路島サクラマスは、水温が低く潮流が速い鳴門海峡近くで育つため、身は引き締まり上品な脂と甘みが味わえます。島内各店舗で趣向を凝らしたサクラマスメニューを開発、春の淡路島を盛り上げようと地域一丸となり取り組んでいます。

日本料理「あわみ」でご提供する淡路島サクラマス春御膳「花霞」は、桜香る華やかな手まり寿司、サクラマスの刺身と淡路島の新玉葱などの春野菜を合わせた生春巻き、淡路放し飼いたまごとサクラマスの味わい豊かな茶碗蒸しやサクラマスのレアカツなど、5種類のサクラマス料理をご堪能いただけます。その中の一皿「淡路島サクラマス漬け御飯」は、サクラマスの旨味が詰まった特製だれにサクラマスを漬けて濃厚な旨味を引き出しています。

桜の開花が待ち遠しいこの季節、淡路島サクラマス春御膳とともに一足先に島の春をお楽しみください。

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

明るい日差しに春の気配を感じる頃となりました。本年も3月10日（月）に淡路島の春の風物詩「淡路島サクラマス」が解禁となります。日本料理「あわみ」では、サクラマスを様々なメニューで華やかにお楽しみいただけるように新作の御膳をご用意しました。3月20日（木・祝）からは淡路花博25周年記念の花みどりフェアが始まり、ホテル周辺でも満開の桜、チューリップやネモフィラなど、色とりどりの花々が咲き誇ります。花の島と称される淡路島の春の景色を表現した季節感あふれる料理の数々をぜひお楽しみください。



【淡路島サクラマス春御膳「花霞」 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： 2025年3月10日（月）～5月31日（土）
- 提供時間： 11:30～14:30（ラストオーダー 14:00）
- 料 金： ￥5,000（消費税・サービス料込み）
- ご予約・お問い合わせ：お電話（0799-74-1112／予約係直通）[受付時間 10:00～18:00]

淡路島サクラマス春御膳「花霞」メニュー内容

先 付： 季節の和え物 淡路島アイラブネ

取 肴： 淡路島サクラマス手まり寿司 桜の花塩漬け

淡路島サクラマス生春巻き ぼん酢ジュレ 淡路産玉葱 レタス チーズ
スナップエンドウ フライドオニオン 大葉
ほたるいかスモーク 菜の花 鯛の子旨煮

茶碗蒸し： 淡路島サクラマス 桜麩

揚 物： 淡路島サクラマスレアカツ 皮パリパリ揚げ 青唐 リーフミックス

御 飯： 淡路島サクラマス漬け御飯 うずら卵黄 山葵

汁： 赤出汁

デザート： 淡路島ミルクプリン

【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 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://www.awaji.grandnikko.com/>