



2025年3月26日

グランドニッコー淡路

麗らかな春を彩る雅なおもてなし料理

淡路島えびす鯛尽くし会席宿泊プラン

宿泊期間：2025年4月1日（火）～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、春の味覚を贅沢に堪能できる「淡路島えびす鯛尽くし会席宿泊プラン」を2025年3月26日(水)から5月27日(火)まで販売いたします。旬を迎える淡路島のブランド鯛「淡路島えびす鯛」尽くしの会席料理と、色とりどりの花々が咲き揃う、春の淡路島ならではの景色が楽しめる特別な宿泊プランです。



■淡路島の恵みが詰まった春を彩る桜鯛

ご夕食に『淡路島えびす鯛尽くし会席』をご用意する本宿泊プランでは、色とりどりの花と新緑に包まれるリゾートでの癒しのご滞在と、淡路島の豊かな海で育まれた旬の味覚をご堪能いただけます。瀬戸内海の潮流の速い海峡で獲れる淡路島の鯛は身が引き締まり、また、小魚や甲殻類が豊富な環境で育つことで上品な甘みと繊細な旨みを湛えています。とりわけ春の産卵期には、その身が美しい桜色に染まることから「桜鯛」とも称され、春ならではの雅な彩りも魅力の一つです。

『淡路島えびす鯛尽くし会席』の前菜は、鯛昆布桜手まり寿司、鯛白子酒蒸しや鯛煎餅など、素材の持ち味を引き出した品々です。鯛の旨みを閉じこめたえびす鯛葛たたきの煮物椀、皮目にのみ火を通した鯛松皮造りを含むお造り、濃厚なハラスの味噌和えを合わせた鯛の焼物や、淡路島えびす鯛スープジュレ仕立てなど趣向を凝らした料理が続きます。鯛しゃぶは、淡路島産の春野菜とともに、鯛の旨みを引き出す特製出汁で軽く火を通していただくことで、鯛の甘みが引き立ち、優しく奥深い味わいが広がります。鯛御飯はふっくらと炊き上げた但馬産こしひかりに鯛の旨味がじんわりと染みわたります。自然に抱かれたリゾートで、春の美味に心ほどける優雅なひとときをお過ごしください。

【淡路島えびす鯛尽くし会席宿泊プラン 概要】

- ご予約期間：2025年3月26日（水）～5月27日（火）
- ご宿泊期間：2025年4月1日（火）～5月31日（土）
- 料 金：1室2名様ご利用／2食付き1名様 ¥31,500 より
- プラン内容：
 - お部屋 デラックスルーム（42m²）または和室（64m²）
 - ご夕食 日本料理「あわみ」の『淡路島えびす鯛尽くし会席』
 - ご朝食 バラエティ豊かな和洋ブッフェ
- 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]
または公式サイトにて <https://awaji.grandnikko.com/stay/list/detail/ebisudai.php>

※掲載料金には消費税・サービス料が含まれております。※掲載写真はイメージです。

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。



淡路島えびす鯛尽くし会席 内容

前 菜：鯛昆布桜手まり寿司 長芋生姜酢漬け 鯛白子酒蒸し 鯛煎餅
煮物椀：淡路島えびす鯛葛たたき 楓素麺 筍
造り：四種盛り
焼物：鯛 筍木の芽焼 青味野菜 鯛ハラスほぐしおかず味噌和え
強 肴：淡路島えびす鯛スープジュレ仕立て 車海老 鯛の子旨煮
小 鍋：鯛しゃぶしゃぶ 淡路産玉葱 春キャベツ 淡路産若布
御 飯：但馬産こしひかりの鯛御飯
汁：赤出汁
香の物：三種盛
デザート：自家製ソルベ

【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/>