PRESS RELEASE

2026年11月2日
グランドニッコー淡路

洋の華やぎと和の洗練、島の美食が紡ぐ聖夜のおもてなし

「クリスマスディナー」を提供

期間：2026 年 12 月 18 日（金）～12 月 25 日（金）

グランドニッコー淡路（兵庫県淡路市夢舞台 2 番地、総支配人：星野 美奈子）は、2026 年 12 月 18 日（金）から 12 月 25 日（金）までの期間、ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャリテと日本料理「あわみ」にて、とらふぐ、鯛、鴨、淡路牛など、シェフが厳選する島の恵みを心ゆくまで味わうクリスマスディナーをご提供します。また同期間、本ディナー付きの宿泊プラン「聖夜を彩るクリスマスディナー付きリゾートステイ」もご用意しています。



ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャリテ
クリスマスディナー前菜



日本料理「あわみ」聖夜会席 前菜

心躍る冬のひとときに、ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャリテの地中海フレンチフルコースと、日本料理「あわみ」の会席料理から選べるクリスマスディナーをご提供します。

ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャリテのクリスマスディナーでは、前菜に、淡路島3年とらふぐのカルパッチョと、ほうれん草と栗のソース、そしてビーツでクリスマスカラーに仕上げた「あわじ田助鴨のロティ」の二皿をご用意。鴨肉に添えた安納芋のキャラメリゼが赤身肉の旨味を引き立てます。続くスープは、松茸の香りが広がる「国産椎茸とシャンピニオンのクリームスープ」をパイ包み焼きでご提供。メインは、濃厚なうにのヴァンブランソースで味わう「淡路島えびす鯛とオマールテールの白ワイン蒸し」と、芳醇なトリュフソースを合わせロッシーニ風に仕上げた「淡路牛のグリルとフォアグラのポワレ」をご堪能いただけます。

日本料理「あわみ」の聖夜会席では、前菜に柚子豆腐や鉄皮煮凍り砧巻きなど季節の味わいを合わせました。椀物は蟹真丈の「湯葉すり流し」をご用意します。さらに、丸一日塩麹に漬け込み旨味を凝縮させた「淡路牛のローストビーフ」のほか、淡路島近海産の鰆を使用したけんちん蒸し、冬の味覚の王様・淡路島3年とらふぐの風味豊かな揚物や「とらふぐ鉄皮御飯」にいたるまで、丁寧な手仕事が息づく料理が続きます。大切な方と過ごすクリスマスに、ここでしか出会えない美食の競演をお楽しみください。

【クリスマスディナー 概要】

- 提供期間:2026 年 12 月 18 日(金)～ 12 月 25 日(金)
- 提供時間:ディナー 17:30～21:00(ラストオーダー 20:30)
- 提供店舗:グランドニッコー淡路 ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャリテ、日本料理「あわみ」
- 料　　金:￥15,000(消費税・サービス料込)
- ご予約・お問い合わせ:電話(0799-74-1112／予約係)[受付時間 10:00～17:00]
- 公式サイト:https://awaji.grandnikko.com/restaurant/detail/xmascourse.php

【聖夜を彩るクリスマスディナー付きリゾートステイ 概要】

- 予約期間:2026 年 11 月 2 日(月)～ 12 月 22 日(火)
- 宿泊期間:2026 年 12 月 18 日(金)～ 12 月 25 日(金)
- 対象客室:デラックスルーム(42 ㎡)またはラグジュアリールーム(46 ㎡)
- 料　　金:1 室 2 名様ご利用／2 食付き 1 名様 ￥32,200 より(消費税・サービス料込)
- プラン内容:
  - 夕食はファンダイニング「コッコラーレ」スペシャリテのクリスマスディナー、または日本料理「あわみ」の聖夜会席
  - 朝食はバラエティ豊かな和洋ブッフェ
  - レイトチェックアウト 12:00(通常 11:00)
  - 兵庫県立淡路夢舞台公苑温室「あわじグリーン館」特別展入館券
- ご予約・お問い合わせ:電話(0799-74-1112／予約係)[受付時間 10:00～17:00]またはオンライン予約 https://awaji.grandnikko.com/stay/list/detail/xmas2026.php

※ 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 ㎡
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/