



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2021年4月12日

グランドニッコー淡路

艶やかに輝く 豊かな海からの贈り物

淡路島の生しらす海鮮丼

販売開始:2021年4月14日(水)より

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」の昼食限定メニューとして、淡路島の岩屋港で水揚げされる「淡路島の生しらす」をご堪能いただける海鮮丼の提供を2021年4月14日(水)より開始いたします。



淡路島の生しらす海鮮丼



日本料理「あわみ」

『兵庫県プライドフィッシュ』に認定されている「淡路島の生しらす」は、潮流が速くエサが豊富な明石海峡を漁場とします。島の最北端にある岩屋港で水揚げされたしらすの中でも、熟練職人の目利きによって厳選された「きれいもん」のみが「淡路島の生しらす」として認められるという、品質へのこだわりが詰まった淡路島自慢の逸品です。

日本料理「あわみ」の生しらす海鮮丼は、「淡路島の生しらす」を軽くポン酢にくぐらせていただくと、しらすの繊細な風味にすっきりした酸味が大変良く合います。「淡路島生しらす」を主役に、鯛や蛸などの刺身、瑞々しい甘みと柔らかな食感の淡路産玉ねぎなどの具材に丹波産コシヒカリを合わせた丼もので、淡路島と兵庫県が誇る豊かな山海の恵みをご堪能いただけます。

初夏の始まりを感じさせる爽やかな一杯とともに、新緑が輝くリゾートでのご滞在をお楽しみください。

【淡路島の生しらす海鮮丼 提供概要】

- 販売期間： 2021年4月14日（水）～10月（予定）
- 販売店舗： グランドニッコー淡路 3階 日本料理「あわみ」
- 提供時間： 11:30～14:30
- 料 金： 淡路島の生しらす海鮮丼……¥2,600
小鉢、丼物、香の物、汁、水菓子
淡路島の生しらす海鮮御膳……¥4,400
小鉢、揚物、鉢物、丼物、香の物、汁、水菓子

丼物内容：

淡路島の生しらす 鯛 蛸 赤身など（入荷により変更）
淡路産玉ねぎ 鳴門産若布 うず潮葱 長芋とろろ 海苔
花茗荷 酢橘 丹波産コシヒカリ 山葵醤油 ぽん酢

- ご予約・お問い合わせ： グランドニッコー淡路（0799-74-1112／予約係直通）
※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。
※本リリースの表示料金はいずれも消費税・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。

【グランドニッコー淡路 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
ホテル： 地上 10 階
施設構成： 客室数 201 室、宴会場 7 室、レストラン・ラウンジ 4 カ所、
スパ、フィットネスジム、屋外プール、ウェディング
チャペル ほか

アクセス： 公共交通機関 高速バスで
JR 舞子駅から約 15 分、JR 三ノ宮駅から約 45 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 から国道 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・福岡・村田
TEL:0799-74-1150 FAX:0799-74-1143 MAIL: pr@awaji.grandnikko.com

【一般の方からのお問い合わせ先】

グランドニッコー淡路 TEL:0799-74-1112（予約係）