



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2022年 10月 6日

グランドニッコー淡路

島の天然真鯛「淡路島えびす鯛」や名残り鱧、深まる秋の味覚が勢揃い

秋の実に感謝をささげる特別ランチコース 「秋の収穫祭 和洋の饗宴」を提供開始

販売期間：2022年11月1日（火）～11月30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、ファンダイニング「コックローレ」スペシャルティと日本料理「あわみ」の2店舗にて、淡路島と兵庫県で採れる秋の食材を集め「収穫祭」をテーマにしたランチ限定のコース料理「秋の収穫祭 和洋の饗宴」を、2022年11月1日（火）より一か月限定で販売いたします。



ファンダイニング「コックローレ」スペシャルティ
前菜イメージ



日本料理「あわみ」焼八寸イメージ

■ 和と洋、二人の料理人が腕を振るう、美食の秋ならではの心華やぐランチコース

ファンダイニング「コックローレ」スペシャルティでご提供する地中海フレンチコースの前菜は、日本海に面する兵庫県但馬で獲れる二種類の海老が主役のタルタルです。甘味が強い赤海老、食感豊かな白海老に、帆立、雲丹、キャビアを合わせて鮮やかなビーツチュイルをトッピング。ハーブの一種エストラゴンのソースが、魚介の濃厚な旨味を引き立てます。

魚料理「秋の味覚の包み焼き」は、秋を迎えて脂がのった「淡路島えびす鯛」と淡路産名残り鱧にアサリのスープを含ませて蒸し、凝縮された魚介の風味と芳醇な茸の香りを堪能できるシェフおすすめの一皿です。メインの肉料理「淡路牛のグリル」できめ細かな肉質と上品な旨味の淡路牛に合わせるのには、フルーティーな神戸産赤ワインソース。見事なマリアージュをお楽しみください。

一方、日本料理「あわみ」では、秋の味覚をふんだんに取り入れた全7品をコース仕立てでご提供します。軽やかに揚げた柿の甘みが際立つ前菜「柿の五色あられ揚げ」、煮物椀「蓮根餅のうす葛仕立て」は、蓮根

の風味と弾力ある食感が魅力です。造りには、淡路近海産の鯖をご用意。別名「寒鯖」とも呼ばれ、冬に向けて脂がのる鯖のとろけるような旨味は格別です。

焼八寸は、秋刀魚八幡巻き、淡路産鱧の子、フエ（浮袋）と淡路放し飼いたまごの玉締めや淡路産栗渋皮煮など、秋の味覚を集めた色合い豊かな一皿で、丹波産コシヒカリに穴子、むかごを合わせた蒸籠蒸し御飯は、むかごの独特の食感とほのかな苦みを感じられるこの時期ならではの美味しさです。

◆ ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティ シェフ 馬場 和紀（ばば かずき）コメント

淡路島の新たなご当地グルメとして、昨年秋に誕生した淡路産の天然真鯛「淡路島えびす鯛」、淡路産の名残鱧や兵庫県但馬産の海老など、風味豊かな旬の魚介類をふんだんに取り入れました。秋野菜との味覚のハーモニーをご堪能ください。

◆ 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

冬に向けて脂がのる淡路近海の鯖、秋の彩りに満ちた焼八寸、一週間かけて丁寧に仕上げる「あわみ」特製 淡路産和栗の渋皮煮など、素材本来の味、香り、季節の彩りにこだわった華やかな会席料理です。美食の秋にふさわしい味わいをお楽しみください。

【秋の収穫祭 和洋の饗宴 概要】

販売店舗： グランドニッコー淡路 ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティ（2階）

日本料理「あわみ」（3階）

販売期間： 2022年11月1日（火）から11月30日（水）まで

提供時間： ランチ 11:30～14:30（3日前までに要予約）

料 金： 各¥7,700

ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティ メニュー内容

| | |
|-------|------------------------------|
| アミューズ | お食事前のお楽しみ |
| 前 菜 | 但馬産魚介のタルタル ビーツのチュイル |
| ス ー プ | 蕪と山の芋のロワイヤル 浅利の銀餡 |
| 魚 料 理 | 真鯛と名残鱧 秋の味覚の包み焼き |
| 肉 料 理 | 淡路牛のグリル 神戸産赤ワインソース |
| デザート | ホテルパティシエ特製デザート |
| | ホテルメイドパン、コーヒーまたはハーブティー、プティフル |

日本料理「あわみ」メニュー内容

| | |
|-------|----------------------------------|
| 前 菜 | 柿五色あられ揚げ |
| 煮 物 椀 | うす葛仕立て 蓮根餅 白舞茸 |
| 造 り | 鯖焼霜 淡路島の生しらす |
| 焼 八 寸 | 秋刀魚八幡巻き 鱧の子フエ玉締め 馬铃薯そうめんと银杏の煎餅など |
| 揚 物 | さばふぐ唐揚げ 鉄皮搔揚げ |
| 御 飯 | むかご御飯蒸籠蒸し 赤出汁 香の物 |
| 水 菓 子 | りんごゼリー 黒糖ゼリー 淡路島牛乳リンゴムース ミント |

※ 掲載料金はサービス料と消費税が含まれております。

※ 掲載写真はイメージです。

※ 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。

当ホテルの衛生管理の取り組みについてはこちらをご覧ください。<https://www.awaji.grandnikko.com/hygiene-management/>

【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

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/>

【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・福間・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)