



GRAND NIKKO  
AWAJI

## PRESS RELEASE

2022年 12月 1日  
グランドニッコー淡路

丹波産の鹿ロースや淡路島えびす鯛など、滋味豊かな兵庫県の食材が彩る  
ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティ  
兵庫県丹波産の鹿肉をメインにしたディナーコースをご提供

販売期間：2022年12月1日（木）～2023年2月28日（火）

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、2022年12月1日（木）から2023年2月28日（火）までの期間、ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティにて兵庫県丹波産の鹿肉をメインにご堪能いただけるディナーコースをご提供します。

◇ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティ <https://www.awaji.grandnikko.com/restaurant/coccolare/specialite.php>



メインディッシュ「兵庫県産鹿ロースロティ」

### ■ 冬の肉料理には欠かせない、滋味深い逸品「丹波産の鹿肉」を堪能

本コースでは、兵庫県丹波産の鹿肉を主役に、ズワイ蟹や淡路産真鯛など、多彩な海の幸を使用したメニューをご用意します。前菜は、淡路近海で獲れた鮮魚のカルパッチョと、洋風茶碗蒸し「ズワイ蟹と蕪のロワイヤル」の味わい豊かな二皿。「国産椎茸とシャンピニオンのスープ」は、茸をじっくりと炒めて芳醇な香りを引き出した濃厚な味わいが楽しめます。魚料理「淡路島えびす鯛の白ワイン蒸し」は、ふっくらと蒸した真鯛に、鯛の旨味が溶け込んだソースと爽やかなハーブオイルを添えてご提供します。

メインディッシュの「兵庫県産鹿ロースロティ」は、シェフが太鼓判を押す兵庫県丹波産の鹿肉を使用。丁寧にローストされた肉は、全体的にピンク色を帯びてビロードのような質感で、上品な旨味が広がります。香り高いリキュール「シャルトリューズ」でマリネしたサルタナレーズンと、神戸産赤ワインのソースが料理に華やかさを添えます。

## 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

冬の肉料理に欠かせないジビエ。兵庫県の中央部に位置する丹波地域は、美しい自然に恵まれて魅力あふれる食材が揃います。なかでも丹波産の鹿肉は、くせがなく、繊細な旨味を堪能できる逸品です。メイン料理「鹿ロースロティ」は、サルタナレーズンと爽やかな香りのリキュールを使用した特製ソースを合わせました。丹波産の鹿肉ならではの豊かな味わいをお楽しみください。

### 【ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティ 蟹・鹿コース 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)
- 販売期間：2022年12月1日(木)から2023年2月28日(火)まで  
※ 除外日：2022年12月23日(金)～12月25日(日)、12月31日(土)～2023年1月2日(月・休)
- 提供時間：ディナー 17:30～21:00
- 料 金：¥7,700

### 蟹・鹿コース メニュー内容

前菜 1 淡路産鮮魚のカルパッチョ トマトとバジルソース  
前菜 2 蟹と蕪のロワイヤル 雲丹添え  
スープ 国産椎茸とシャンピニオンのスープ カプチーノ仕立て  
魚料理 淡路島えびす鯛の白ワイン蒸し ブールブランソースとハーブオイル  
肉料理 兵庫県産鹿ロースロティ シャルトリューズでマリネしたサルタナレーズン  
神戸産赤ワインのソース  
ホテルメイドパン、デザート、コーヒーまたはハーブティー、プティフル

- ご予約方法：お電話にて (0799-74-1112/予約係直通) [受付時間 10:00～18:00]  
※ 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㎡  
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・福岡・村田  
TEL：0799-74-1150 FAX：0799-74-1143 MAIL: [pr@awaji.grandnikko.com](mailto: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)