



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2023年 8月 29日

グランドニッコー淡路

滋味豊かな食材があふれる秋の淡路島 豊穣に感謝する実りの秋の贅沢ランチ

【特別ランチ】淡路 秋の野菜コース 和洋の饗宴

販売期間：2023年9月1日（金）～10月31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、淡路産の秋野菜が主役の季節のランチコース『淡路 秋の野菜コース 和洋の饗宴』を、2023年9月1日（金）から10月31日（火）までの期間、ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティと日本料理「あわみ」の2店舗にて販売します。旅心をくすぐる秋風に誘われて、旬の美味を堪能する贅沢なひとときをお楽しみください。



日本料理「あわみ」
焼物「淡路産いちじくと玉葱の田楽」



ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティ
魚料理「淡路島えびす鯛の胡麻焼き」

■ 季節の移ろいを愛でる 日本料理「あわみ」和のコース

日本料理「あわみ」にてご提供する秋の野菜コースでは、前菜「菊花胡麻豆腐」、鱧の旨味広がる煮物椀に続き、造り変りには「淡路島の生しらす春巻きサラダ」をご用意します。生しらすのつるりとした歯ごたえや、淡路産若布、赤玉葱や叩き長芋など、素材の瑞々しさと豊かな食感を楽しめます。

焼物は、淡路産の玉葱と旬を迎える淡路島の特産品いちじくの田楽です。丸ごと軽く蒸して甘みを引き出した淡路産の玉葱には赤味噌を、軽く焼き目をつけたいちじくには白味噌を其々合わせ、とろける甘みと味噌の塩味が絶妙に絡み合う、秋ならではのおすすめの一品です。

鉢物は、とろけるほど柔らかく煮込んだ淡路島えびすもち豚の梅干し煮、御飯は鱈としめじや牛蒡など秋の味覚の香り豊かな五目御飯、水菓子は淡路産の和栗を使用したアイスクリームと料理長こだわりの栗の渋皮煮をご用意します。

日本料理「あわみ」メニュー内容

先 付： 菊花胡麻豆腐 すり胡麻 万願寺唐辛子
煮 物 椀： スープ仕立て 揚げ鱧真丈 ペコロス 椎茸 紅葉人参
造り変り： 淡路島の生しらす春巻きサラダ 淡路産若布 赤玉葱 けん 大葉 叩き長芋
焼 物： 淡路産無花果と玉葱の田楽 バターナッツ南瓜 人参
鉢 物： 淡路島えびすもち豚梅干し煮 茄子オランダ煮 小松菜 振り柚子 鼈甲餡
御 飯： さわら五目御飯（丹波産こしひかり）
汁： 赤出汁
香 の 物： 二種盛り
水 菓 子： 栗アイス 栗渋皮煮 洋なしのコンポート

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

本コースの焼物は、旬を迎える淡路産いちじくの田楽をご用意します。風味を損なわないようにほんのり軽く炙ったいちじくは、とろけるような甘さが広がり白味噌の塩味とよく合います。淡路の地酒とお楽しみいただくのもおすすめです。脂の甘みが濃いえびすもち豚は、とろりと柔らかく仕上げ梅干しと一緒にさっぱりと召し上がっていただけます。また水菓子には日本料理「あわみ」自慢の秋のお楽しみ『栗の渋皮煮』をご用意します。この時期にしか出合えない、淡路産和栗の美味しさをぜひ味わってみてください。

■ 秋の香りに華やぐひととき 「コッコラーレ」スペシャルティの地中海フレンチコース

ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティの地中海フレンチコースの前菜は、シェフがその日におすすめの淡路産の魚をカルパッチョにしてご提供します。さつまいもの自然な甘みが広がる秋のスープに続く魚料理「淡路島えびす鯛の胡麻焼き」は、胡麻の香ばしさがふくよかな鯛の旨味を際立たせ、淡路産菊芋のチップをのせた茄子のムース、淡路産のさつまいもやマコモダケなど、5種類の野菜を添え鮮やかな色合いも楽しい一皿に仕上げました。肉料理「淡路牛のグリル」は、フルーティーな神戸産赤ワインソースの芳醇な香りとともに、淡路牛の上品な旨味を堪能できるシェフ自慢の逸品です。



スペシャルティコースのデザートは、淡路島牛乳と淡路放し飼いたまごを合わせたパンプキンプリンと焼きナスのムースで、紫芋のアイスクリームや淡路島いちじくを添えて、秋野菜と果実の鮮やかな彩りがお食事の最後を華やかに演出します。

ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャルティのデザート『焼きナスのムースとパンプキンプリン』

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： 本日の魚（淡路産）のカルパッチョ トマトとバジルのソース
ス ー プ： 薩摩芋のスープ カプチーノ仕立て
魚 料 理： 淡路島えびす鯛の胡麻焼き 胡麻風味の和風焦がしクリームソース
肉 料 理： 淡路牛のグリル 神戸産赤ワインソース
デ ザ ー ト： 焼きナスのムースとパンプキンプリン 紫芋のアイスと洋梨のソース いちじくのチップ添え

ホテルメイドパン、コーヒーまたはハーブティー、プティフール

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

スープ「薩摩芋のスープ」は、さつまいもの自然な甘さと質感を感じられる一品で、オーブンで焼いたさつまいものキューブと淡路島牛乳の泡を浮かべて、秋にぴったりのクリーミーなカプチーノ仕立てにしました。魚料理では紅葉鯛とも呼ばれる脂がのった淡路産の真鯛「淡路島えびす鯛」をポワレにして、皮目は胡麻をまぶして香ばしく焼き上げ、身はふっくらと仕上げ、胡麻と焦がしバターの香ばしい香りと共にお楽しみいただけます。淡路産の山海の幸と、味が濃くて甘みが強い秋野菜の美味しさをぜひご堪能ください。

【淡路 秋の野菜コース 和洋の饗宴 概要】

- 販売店舗 グランドニッコー淡路 日本料理「あわみ」(3階)
ファンダイニング「コッコラーレ」スペシャリテ(2階)
- 販売期間 2023年9月1日(金)から10月31日(火)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¥6,000
- 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。

【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://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・泉・村田・中島

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)