



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2024年 3月 22日
グランドニッコー淡路

淡路島の春を彩るグルメ「桜鯛」を心ゆくまで味わう

淡路島えびす鯛尽くし会席

販売期間：2024年4月1日（月）～5月31日（金）

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」にて「淡路島えびす鯛」を味わっていただける『淡路島えびす鯛尽くし会席』を2024年4月1日（月）より販売いたします。「淡路島えびす鯛」は島を代表するグルメの一つです。流れの早い潮流の中で育つことで身が引き締まり、春の鯛は淡白な味わいが魅力で、「桜鯛」とも呼ばれています。また、美しい花々が咲き誇る淡路島にて「淡路島えびす鯛」を存分にご堪能いただける宿泊プランもご用意します。



淡路島えびす鯛尽くし会席



強肴「鯛酢メ 車海老色だし」

■淡路島えびす鯛の魅力あふれる会席料理

前菜には桜の花びらをまぶした御飯に昆布メにしたえびす鯛を乗せた桜寿司、鯛白子酒蒸し、あっさりとした風味の空豆蜜煮など春らしい彩りのメニューを揃えました。煮物椀は淡路産生海苔仕立てで、鯛本来の甘みと磯の香りを閉じ込めました。造りは、炙った皮目の食感をお楽しみいただける鯛松皮造りと、厳選した旬の魚介類を盛り合わせでご用意します。脂が乗り、淡路産の藻塩で焼き上げた鯛ハラス藻塩焼に続き、強肴は爽やかな鯛の酢メに、色鮮やかな車海老と春の山菜を合わせました。小鍋は淡路産の新玉葱と春キャベツの甘みが溶け込んだスープで味わう鯛のしゃぶしゃぶをご提供します。具材には鯛の子が加わり、鯛の旨味が凝縮された味わい深い逸品です。前菜から、昆布の上品な香りと鯛の風味が広がる御飯まで、淡路島えびす鯛の魅力を最大限に活かした料理の数々をお楽しみいただけます。

旬を迎える島自慢のグルメとともに、春のリゾートステイを心ゆくまでご満喫ください。



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

旬を迎える「淡路島えびす鯛」の持つ旨味を存分に活かした会席料理をご用意しました。造りは皮目にのみ火を通した鯛松皮造りと、春に旬を迎える魚介類を厳選してご提供します。鯛しゃぶでは、鯛は軽く火を通していただくのがおすすめです。淡路島で収穫した春野菜の甘みも感じられ、出汁にも美味しさが凝縮されています。様々な調理法で淡路島えびす鯛の豊かな味わいを余すことなくお楽しみいただけます。春の淡路島で旬の美味をぜひご堪能ください。

【淡路島えびす鯛尽くし会席 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)
- 販売期間 2024年4月1日(月)から5月31日(金)まで
- 提供時間 ランチ 11:30~14:30 (ラストオーダー 14:00)
ディナー 17:30~21:00 (ラストオーダー 20:30)
- 料金 ¥15,000
- 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]

※3日前までに要予約

※掲載料金に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。

【淡路島えびす鯛尽くし会席 メニュー内容】

前 菜： 鯛昆布桜寿司 長芋生姜酢漬け 鯛白子酒蒸し 鯛煎餅 空豆蜜煮
 煮物椀： 淡路産生海苔仕立て 鯛湯葉蒸し 筍 蒨
 造 り： 鯛松皮造り入れて四種盛り
 焼 物： 鯛 筍木の芽焼 青味野菜 鯛ハラス藻塩焼
 強 肴： 鯛酢 車海老色だし タラの芽 わらび
 小 鍋： 鯛しゃぶしゃぶ 鯛の子 淡路産玉葱 春キャベツ 春菊 兵庫産大豆の木綿豆腐
 御 飯： 鯛御飯(丹波産こしひかり) 人参 椎茸 淡路産若布 三つ葉
 香の物： 三種盛り
 水菓子： 特製水菓子

※入荷状況により、一部食材変更の場合があります。

【淡路島えびす鯛尽くし会席 ご宿泊プラン 概要】

- ご予約期間 2024年3月11日(月)～5月27日(月)
- ご宿泊期間 2024年4月1日(月)～5月31日(金)
- 料金 1室2名様ご利用/2食付き ¥30,400より
- プラン内容
 - ・客室はゆったりとしたデラックスルーム(42㎡)
 - ・ご夕食は日本料理「あわみ」にて「淡路島えびす鯛尽くし会席」をご用意
 - ・朝食はバラエティ豊かな和洋buffet

- ご予約方法 お電話（0799-74-1112／予約係直通）〔受付時間 10:00～18:00〕または
公式サイトにて <https://awaji.grandnikko.com/stay/list/detail/ebisudai.php>

※掲載料金は消費税・サービス料が含まれております。

※掲載画像はイメージです。

【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）