

淡路島のリゾートホテル“ホテルアナガ”より、御食国の厳選素材を堪能できる 淡路島の海鮮づくしフランス料理「アナガ・クラシック」を12月2日より開始。 ～淡路島ならではの素材を楽しむANAGA・STYLEをご提案～

鳴門海峡(大鳴門橋)を目前に臨む淡路島のリゾートホテル、ホテルアナガ(所在地：兵庫県南あわじ市阿那賀1109 総支配人：鈴木大輔)にて、12月2日から、御食国(淡路島)の海鮮づくしのフレンチを楽しむアナガ・クラシックの提供を開始いたします。四方を海に囲まれ、さまざまな食材に恵まれる淡路島。店名でもある「カドー・ドウ・ラ・メール」(海からの贈り物)を楽しんでいただくコース料理として、伝統あるフランス料理のクラシックスタイルを取り入れ、ここ淡路島ならではの素材を楽しむANAGA・STYLEをご提案いたします。

コースの前菜は厳選した旬の素材を使う一皿から始まり、淡路島近海で獲れた魚介を中心に構成され、伊勢海老と鮑をメイン料理にボリュームある一皿一皿をアナガ・クラシックフレンチとしてお届けいたします。

ご予約はホテルアナガHP(<http://www.hotelanaga.com/>)より。



■ アナガ・クラシックフレンチ

ランチ：11:30～14:00

ディナー：17:30～21:00

◇メニュー例

- ・プティ カナッペ
 - ・アミューズ ブーシュ
 - ・旬の厳選素材からシェフおすすめの一皿
 - ・伊勢海老のシヴェ 季節の野菜と海老のラビオリ
 - ・まるごと鮑のステーキとヴァプール 赤ワイン風味の肝のソースで
 - ・デザート前のお楽しみ
 - ・バラの香りのタルトレット フランボワーズ&ライチ
 - ・オリジナル チョコレートと温かいお飲み物
- お一人様：16,500円(税別)



■ カドー・ドウ・ラ・メール

鳴門海峡が一望でき心地よい陽射しが降り注ぐ開放的な空間で、四季を彩る地元素材を使った淡路島ならではのフレンチを空と海の眺めとともに楽しみいただけます。

◆ ◆ ホテルアナガについて ◆ ◆

ホテルアナガは、ゲストがゆっくり過ごせ、また友人を自宅に招いたときのような真心あるサービスが行き届くよう、約25,000㎡と広大な敷地面積を誇りながらも、総客室44室・最大収容人数96名と制限。時を忘れて欲しいとの思いから、客室には時計を一切置かず、全室南向き、オーシャンビューのテラス付き客室などのハード面と、淡路島の食材をふんだんに用いたフランス料理と日本料理、この地でしか体験する事の出来ないアクティビティの提供などソフト面を兼ね備え、高水準のスマール・ラグジュアリーを提供する。鳴門海峡を臨む海辺のリゾートホテル。

ホテルアナガ 施設概要

名称：ホテルアナガ

住所：〒656-0661 兵庫県南あわじ市阿那賀1109 TEL：0799-39-1111

HP：http://www.hotelanaga.com/

開業：1987年（昭和62年）7月1日

敷地面積：約25,000㎡

建築規模：本館／地上2階、地下1階、ヴィラ

述べ面積：約5,800㎡

客室数：本館／40室

スイートルーム8室、デラックスツイン9室、スーパーアツイン9室、スタンダードツイン13室、スタンダードダブル1室

ドギー・ヴィラ／4室

レストラン：フランス料理「カドー・ドゥ・ラ・メール」58席（特別室8席含む）

日本料理 鮨「阿那賀」50席 鮨カウンター6席

ラウンジ 16席 カウンター5席

宴会場（立食100名／着席80名）

その他施設：屋外プール、ジャグジーバス、スパ&トリートメント、テニスコート（オムニコート3面／ナイター1面）、パターコース、ドギー・ガーデン、ポンツーン

宿泊料金：1名様 ¥26,500～（ルームチャージ）

チェックイン：15：00 チェックアウト：11：00



アクセス：

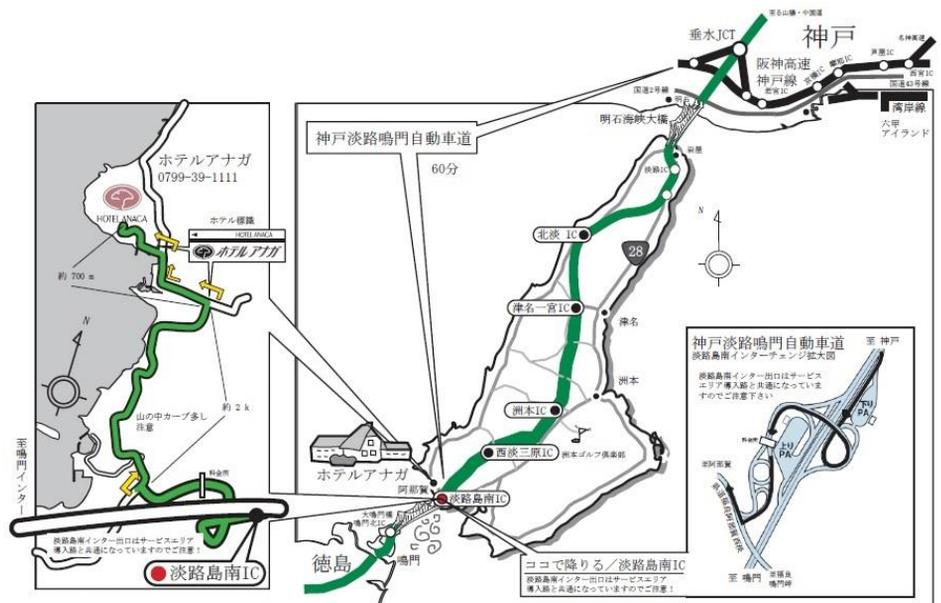
<お車で>

名神・中国・山陽・阪神高速・第2神明・各高速道路から垂水JCTへ。神戸淡路鳴門自動車道に入り明石海峡大橋経由、淡路島南ICでお降り下さい。

※垂水JCTからホテルまで約1時間。インターチェンジより約7分。

<飛行機で徳島空港へ>

東京-70分、福岡-75分
徳島阿波おどり空港から車で大鳴門橋経由約30分



<会社概要>

会社名：塩屋土地株式会社 ホテル事業部

所在地：兵庫県南あわじ市阿那賀1109 TEL：0799-39-1111 FAX：0799-39-1191

代表者：代表取締役社長 井植敏彰

資本金：2,000万円

社員数：33名（平成31年2月1日現在）