

淡路島のリゾートホテル ホテル内の老舗レストラン「日本料理 鮨 阿那賀」 月替わりで淡路島の旬を楽しむ臈月会席

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、1987年の創業よりお客様へ淡路島の恵まれた環境を活かし、旬の素材をお楽しみいただいております日本料理 鮨「阿那賀」にて月替わりでお献立を変更しお楽しみいただく会席の提供開始いたします。阿那賀では料理長のこだわりと手間をおしませず、丁寧に汁をひき、海と山の恵みを慈しみ、技と心を尽くして一品一品をシンプルに、美しく。一期一会を楽しむ会席をご用意いたします。

詳しくは、ホテルアナガHP(<http://www.hotelanaga.com/restaurants/anaga/>) より。

淡路島の海と山の幸を、目にも美しく仕上げた会席コース『魅力』

近隣の漁港直送の鮮魚や鮑の他、淡路ビーフも加え島の素材を存分にお楽しみいただけます。淡路島牛乳を使った口当たり滑らかな牛乳豆腐に始まり、淡路島ならではの素材「淡路島玉ねぎ」としらす御飯も絶品です。

日本料理 鮨 阿那賀 【夕食】17:30～20:30

前 菜：渡り蟹と瓜の霰和え
式部草とクコの実の白和え
淡路島牛乳豆腐 筍と烏賊の木ノ芽和え
稚鮎甘露煮 合鴨粽鮓 苜蓿百合根

椀 物：蛤真丈清汁仕立て
造 里：四種盛り合わせ あしらい一式

蓋 物：初夏の冷製焼き合せ

焼 物：地魚の雲丹焼き

強 肴：淡路ビーフと鮑の饗宴

留 肴：鳥貝酢味噌

御 飯：玉葱しらす御飯 香の物三種

止 椀：赤味噌仕立て

甘 味：本日のデザートより
18,000円(税込)



食材の宝庫・淡路島のご当地ブランド食材「淡路島サクラマス」

日本料理 鮨「阿那賀」にて5月31日まで『淡路島サクラマス』が楽しめます！

■淡路島サクラマスと島の春彩巡り

【昼食】11:30～14:00 要予約(3日前)

冷 菜：淡路島サクラマスの番茄射込み
白磁盛：淡路島サクラマスの若草焼き
： " の利休仕立て
： " の蓮根挟み揚げ
： 桜鯛若肴煮
： 淡路島牛乳豆腐

小 鍋：淡路島サクラマスの味噌鍋

食 事：桜鮓

止 椀：蛤清汁仕立て

デザート：本日のデザートより
5,500円(税込)



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、スーペリアツイン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・バー 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／内ナイター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 ￥27,000～（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。

※神戸からホテルまで約70分

大阪からホテルまで約120分

最寄り：淡路島南ICからは約7分

<飛行機で徳島空港へ>

東京⇒徳島（約80分）

福岡⇒徳島（約70分）

徳島阿波おどり空港からホテルまで車で大鳴門橋経由 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：28名（令和4年2月1日現在）