

淡路島のリゾートホテル“ホテルアナガ”、 夏の旬食材「鱧」を堪能できる限定メニュー提供開始！ ～6月1日（土）より開始～

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：井植敏彰)では、かつて朝廷、天皇家に御贄(みにえ)として食材を納めるよう指定された地域で、豊かな食に恵まれた地域であったことから、「御食国(みけつくに)」と呼ばれていた淡路島の沼島周辺で獲れる、夏の旬の高級魚「鱧(ハモ)」を使った限定メニューを6月1日より提供開始いたします。

淡路島を代表する夏の旬の高級魚「鱧(ハモ)」は、新鮮な海流と餌となる小魚や甲殻類が豊富な環境で育ち、特にこれからの時期は身が太り始め脂がのり、より美味しくなる旬食材です。旬を巧みに盛り込んだ阿那賀風「鱧会席」、や淡路島産玉ねぎと相性抜群の「鱧鍋」を是非、ご堪能ください。

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



淡路島産玉ねぎと愉しむ絶品鱧鍋

◇鱧鍋お献立◇

先 附：季節の逸品
造 里：鱧落とし 鱧焼き霜 あしらい一式
鍋 物：鱧の黄金鍋
季節野菜 淡路手延べ素麺
揚 物：鱧竜鬚菜おかき揚げ
御 飯：雑炊
香 物：三種
水菓子：本日のデザートより

・お一人様：11,880円(税サ込)

・鱧鍋ご宿泊プラン(1室2名様ご利用)

お一人様25,500円(税サ込)～

旬の淡路島素材を巧みに盛り込む鱧会席

◇鱧会席お献立◇

前 菜：旬の彩五種
椀 物：牡丹鱧清汁仕立て
造 里：鱧落とし 鱧焼き霜 あしらい一式
煮 物：鱧柳川風鍋
焼 物：鱧塩釜焼き
強 肴：鱧と丸茄子の餡かけ
御 飯：鱧鮓
留 椀：赤味噌仕立て
水菓子：本日のデザートより

・お一人様：15,120円(税サ込)

・鱧会席ご宿泊プラン(1室2名様ご利用)

お一人様27,800円(税サ込)～



◇淡路島のべっぴん鱧◇

淡路島の鱧(ハモ)は、頭が小さく胴が太いスタイルと「延縄」と呼ばれる漁で一匹一匹を丁寧に釣り上げるので傷が少なく美しい魚体をしていることから『べっぴん鱧』と呼ばれています。

◆◆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、高水準のスモール・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／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：

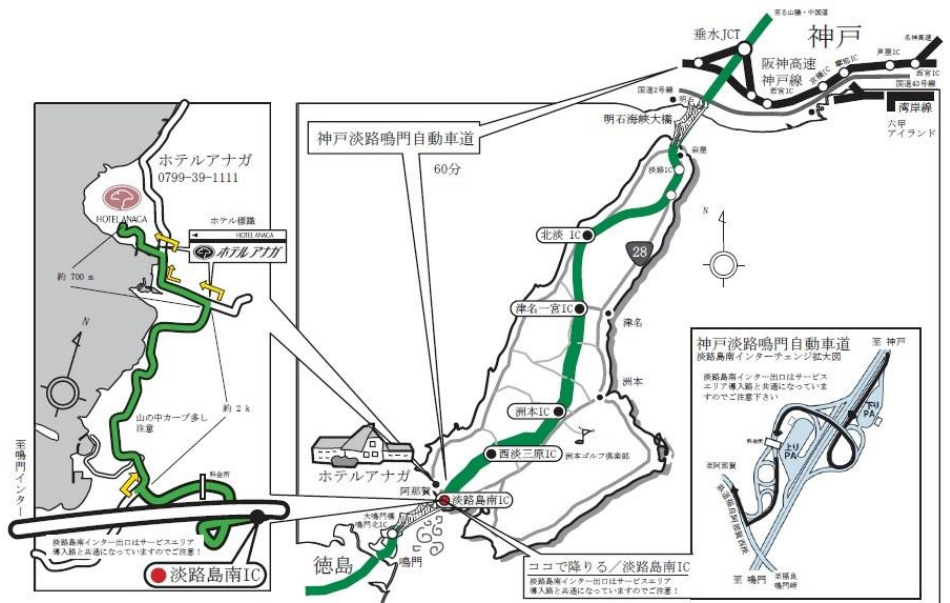
<お車で>

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）