

淡路島のリゾートホテル ホテル内の老舗レストラン「カドー・ドゥ・ラ・メール」 淡路島の初夏を楽しむランチ&ディナーメニュー

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、初夏の淡路島の素材を巧みに盛り込むランチ&ディナーメニューが楽しめる。7月1日には35周年を迎える老舗レストラン「カドー・ドゥ・ラ・メール」は、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ながら、地元の食材を可能な限り取り入れたいと地元の漁師、農家の方とともに、料理長が創り上げる“アイランドハーベスト キュイジーヌ”として、ここ淡路島ならではの魅力が伝えられる究極のフレンチを目指し取り組んでいます。詳しくは、ホテルアナガHP(<http://www.hotelanaga.com/restaurants/cadeaudelamer/>) より。

淡路島の海と山の幸の素材を活かしたフレンチを手軽に楽しむ

近隣の漁港直送の鮮魚や地元より直送の素材を活かす野菜も加え豊かな島の恵みをお楽しみいただけます。パティシエおすすめデザートは2種よりお好みの一皿がご選びいただけます。絶景レストランで鳴門海峡の眺めと共に優雅なランチタイムを。

Precious(プレシャス)

【ランチ】11:30~14:00(L.O)

- ・バジルでマリネした淡路タコ
ビーツのデリベーション
- ・魚介のムースを詰めたコンキリエ
タイム風味の島野菜
- ・スズキのムニエル
熟成シリーベネガーのブル・ノワゼット
- ・淡路どりとポーチドエッグのサブプリメーション
- ・お好みのデザート1品をお選びください
プリン・アラモード
または
マンゴー & パッション
5,000円(税込)



初夏を彩り始める鱧、穴子、鮑と島野菜とのマリアージュ

自然の恵みを一皿一皿に美しく。淡路島ならではの素材を堪能するフレンチフルコース。

創業当時より取り組む地元素材を活かし創意工夫から生まれる一品一品の旬の豊かな表情をお楽しみください。

Dégustation(デギュスタシオン)

【ディナー】17:30~20:30(L.O)

- ・沢蟹とクレソンのシュークリーム
- ・イサキの炙りとキャロットラペ ガスパチョ添え
- ・鱧のポッシェ スツキーとレモンの旨味ジュレ
- ・穴子、マッシュルーム、トリュフ
- ・鮑のポワレと肝のラビオリ
- ・淡路ビーフのサーロイン
初夏の野菜で彩るグラタン・ドフィノワーズ
- ・ミントのジュレとキウィ
- ・チェリーのティラミス
- ・ミニャルディーズ
- ・温かいお飲み物
18,000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 鮎「阿那賀」 50席 鮎カウンター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）