



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2025年2月20日

グランドニッコー淡路

ときめく春 華やかな苺の香りに包まれる午後のひととき
グランドニッコー淡路「いちごのアフタヌーンティー」
提供期間：2025年3月1日（土）～5月31日（土）

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、2025年3月1日（土）～5月31日（土）の期間、みずみずしい苺をふんだんに使用したスイーツと淡路島のプレミアム食材を活かしたセイヴォリーを楽しめる、心躍る春にふさわしい「いちごのアフタヌーンティー」を販売いたします。



いちごのアフタヌーンティー



ロビーラウンジ「ルッチョラ」

春の到来にあわせ、甘酸っぱい苺が主役の「いちごのアフタヌーンティー」をご用意します。苺のエクレアは、優しい食感に焼き上げたシュー生地、淡路放し飼いたまごと淡路島牛乳のコクを感じるカスタードクリーム、新鮮な苺、ホイップクリームを重ねることで、苺とクリームの絶妙なハーモニーが広がります。華やかな見た目に心弾むローズヒップのジュレは、風味豊かで甘酸っぱくすっきりとした味わいが特徴。苺のプティパフェは、苺のソースに苺のクリーム、フレッシュな苺を重ねた見た目もキュートな、まさに苺づくしのパフェ。春らしいお花を象ったチョコレートをトップに添え、華やかさをプラスします。軽やかでクリーミーな苺とベリーのみースは旬の苺の自然な甘さと酸味を引き出し、滑らかな食感が特徴です。ほかにも、苺のマカロンや苺のタルト、ショートケーキなど、淡路島の苺をメインに、その時々に合わせてパティシエが選び抜いた旬の苺たっぷりのスイーツを揃えました。春の香り漂うスイーツの数々をぜひご賞味ください。

セイヴォリーには、卵、牛乳、ハチミツ、塩などの淡路島の豊かな自然が育んだ厳選食材で焼き上げたホテルオリジナルブレッド「premium 淡路島」に、上品な甘みと風味を持つ淡路牛ローストビーフを合わせたサンドイッチをご用意。春の陽気を感じながら、グランドニッコー淡路のいちごのアフタヌーンティーとともに、上質で心温まる至福の時間をお過ごしください。

【いちごのアフタヌーンティー 概要】

- 販売期間：2025年3月1日（土）～5月31日（土）
- 提供時間：14:00～17:00
- 販売店舗：グランドニッコー淡路（2階）ロビーラウンジ「ルッチョラ」
- 料 金：お一人様 ¥5,000（消費税・サービス料込）

内容

スイーツ

苺のエクレア 苺のプティパフェ 抹茶のロールケーキ マカロン ローズヒップジュレ
苺のムース 苺のタルト ショートケーキ スコーン

セイヴォリー

premium 淡路島を使用した淡路牛ローストビーフサンド 生ハムメロン

※ドリンクは紅茶（JING TEA）、コーヒーをはじめカプチーノやミルクココアなど複数のドリンクメニューからお選びいただけます。

※掲載写真はイメージです。

【お問い合わせ】

グランドニッコー淡路(代表)

TEL 0799-74-1111

グランドニッコー淡路 ロビーラウンジ「ルッチョラ」公式サイト

<https://awaji.grandnikko.com/restaurant/lucciola/index.php>

<グランドニッコー淡路について>



所在地:兵庫県淡路市夢舞台2番地

延床面積:29,200㎡

アクセス:<高速バスで>JR舞子駅から約18分、JR三ノ宮駅から約48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://www.awaji.grandnikko.com/>