



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2025年10月1日

グランドニッコー淡路

美味を重ねた彩りあふれる御食国の祝膳

グランドニッコー淡路 夢おせち

ご予約受付開始：2025年10月1日（水）より

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、新年の幕開けを華やかに祝う御食国・淡路の美味と縁起の良い料理を彩り豊かに詰め合わせたホテル謹製のおせち料理「夢おせち」のご予約受付を2025年10月1日（水）より開始いたします。



特選 夢おせち

■ 一年の健康と幸せを願う、淡路島ならではの新春料理

豊かな自然の恵みと日本料理の繊細な手法で丁寧に仕立て上げるグランドニッコー淡路のおせち。二段重の「特選 夢おせち」は兵庫県丹波産の黒豆蜜煮、数の子、田作りなどの祝い肴をはじめ、鮑の柔らか煮、鯖や鰯の焼き物、冬の味覚・淡路島3年とらふぐの濃厚な白子蒸しに国産イセエビなど贅を尽くした料理が美しく並びます。また、おせちに添えてご用意する高級珍味の干し子は日本酒で祝う宴の席にふさわしい逸品です。さらに本年は淡路牛を塩麴に漬け旨味を凝縮させた特製のローストビーフが新たに加わり、より一層豪華な内容でお楽しみいただけます。

おせち料理を少しずつ堪能したい方やご来客のおもてなしとしてもご利用いただける一段重「夢おせち」は、素材の持ち味を引き出した厳選料理を彩り豊かに詰め合わせました。ご家族そろって過ごす晴れやかなひとときに、料理人の繊細な手仕事が光る選りすぐりの料理の数々をごゆっくりとお楽しみください。

【夢おせちの概要】

- ご予約期間：2025年10月1日（水）～12月25日（木）
＜2025年11月30日（日）までの早期ご予約特典＞
 - ☆「特撰 夢おせち」「夢おせち」いずれも 10%オフ
 - ☆ 年越しわかめそばをプレゼント
- お渡し日：2025年12月31日（水）
- お渡し場所：グランドニッコー淡路3階 日本料理「あわみ」店頭にてお渡し
- お支払い方法：日本料理「あわみ」店頭にてお支払い、またはお振り込み
- ご予約・お問い合わせ：日本料理「あわみ」0799-74-1124（受付時間 11:30～20:00）

「特撰 夢おせち」/4名様用 ￥50,000（消費税込）

〔壺の重〕国産イセエビ蒸し、淡路牛塩麴ローストビーフ 淡路産玉葱ソース、
淡路島3年とらふぐ唐揚げ、青唐辛子素揚げ、鯖味噌柚庵焼、天然鰯西京焼、
紅白蕪甘酢漬、玉葱真丈、筍旨煮、慈姑旨煮、鰯昆布巻、梅人参旨煮、絹さやおひたし
〔貳の重〕淡路島3年とらふぐ白子酒蒸し、田作り金比羅、数の子万年漬、
足赤海老旨煮、蒟煮、鮑柔煮、小蛸煮付、淡路牛難波巻、いくら醤油漬、
黒豆蜜煮（丹波産黒豆）、烏賊松前漬、栗渋皮煮（淡路産栗）、柚子甘露煮
〔別添え〕干し子

「夢おせち」/2名様用 ￥28,000（消費税込）

淡路牛塩麴ローストビーフ 淡路産玉葱ソース、淡路島3年とらふぐ白子酒蒸し、
鮑柔煮、小蛸煮付、絹さやおひたし、淡路島3年とらふぐ唐揚げ、青唐辛子素揚げ、
鯖味噌柚庵焼、天然鰯西京焼、紅白蕪甘酢漬、黒豆蜜煮（丹波産黒豆）、
数の子万年漬、足赤海老旨煮、蒟煮、筍旨煮、慈姑旨煮、鰯昆布巻、梅人参旨煮、
田作り金比羅、栗渋皮煮（淡路産栗）、柚子甘露煮

※「特選 夢おせち」「夢おせち」いずれも 15 台限定での販売となります。

※ 掲載写真はイメージです。

【グランドニッコー淡路の施設概要】



所在地：兵庫県淡路市夢舞台2番地

延床面積：29,200 m²

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/>