



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2026年2月26日
グランドニッコー淡路

淡路島の春の恵みを 和の趣で愉しむ

「桜薫る 和アフタヌーンティー」を提供

販売期間：2026年3月1日（日）～5月31日（日）

グランドニッコー淡路（兵庫県淡路市夢舞台2番地、総支配人：星野 美奈子）は、2026年3月1日（日）から5月31日（日）の期間、桜色に染まる季節の味覚を取り入れた料理と甘味を楽しむ「桜薫る 和アフタヌーンティー」を日本料理「あわみ」にてご提供します。



桜薫る 和アフタヌーンティー

日本料理「あわみ」では、淡路島ならではの旬の食材を「和」の感性で仕立てた季節のアフタヌーンティーをご用意しています。淡路島が一年で最も華やぐ3月から5月は、海の幸・山の幸を生かしたお食事に、雅な和スイーツを組み合わせ、桜をテーマにしたプレートをお楽しみいただけます。

お食事は、淡路島の春の風物詩である淡い桜色の身と濃厚な甘みが特徴の「淡路島サクラマスの押し寿司」はじめ、淡路島えびす鯛の旨みをたっぷりと感じられる「俵御飯」、木の芽の清々しい香りにほうれん草や玉味噌の風味を添えた「筍木の芽和え」、軽やかな食感と香ばしさが魅力の「淡路島生しらす煎餅」など、季節感あふれる7種が揃います。

和スイーツでは、上品な甘みの「桜餅」や、自家製黒蜜で味わう「抹茶わらび餅」、しっとりと焼き上げた「黒豆蜜煮入り玉子カステラ」など6種の甘味を季節の趣を感じられる味わいに仕上げました。

お飲み物は、ほうじ茶や煎茶をはじめ、淡路島特産のびわの葉や玉ねぎの皮を使ったお茶など、和の味わいを中心とした10種類以上に加え、オプションメニューとしてお抹茶やスパークリングワインもお選びいただけます。

旬の恵みと季節の移ろいを感じるアフタヌーンティーで、心穏やかなひとときをお過ごしください。

【桜薫る 和アフタヌーンティー 概要】

- 期 間：2026年3月1日（日）～5月31日（日）
- 提供時間：11:30～14:30（ラストオーダー14:00）
- 提供場所：グランドニッコー淡路 日本料理「あわみ」（3階）
- 料 金：¥7,000

桜薫る 和アフタヌーンティーメニュー

<スイーツ>

- ・桜餅
- ・抹茶わらび餅（きなこ黒蜜）
- ・淡路産柑橘のゼリーかけ
- ・黒豆蜜煮入り玉子カステラ
- ・苺のパンナコッタ
- ・春の和菓子

<お食事>

- ・淡路島えびす鯛俵御飯
- ・筍木の芽和え
- ・鯛の子旨煮
- ・淡路島サクラマス押し寿司 桜の花塩漬け
- ・ホタルイカスモーク 小蛸柔か煮 スナップエンドウ
- ・鱈柚庵焼き
- ・淡路島の生しらす煎餅

<お飲み物>

- ・淡路島びわ茶
- ・地サイダー「アイラブネ」
- ・淡路の玉葱皮茶
- ・日本茶や紅茶 など10種類以上

オプションメニュー

スパークリングワイン、お抹茶 各¥1,100

【ご予約・お問い合わせ】

お電話（0799-74-1112／予約係）[受付時間 10:00～18:00]

詳細はこちら：<https://awaji.grandnikko.com/restaurant/detail/afternoontea.php#awami>

※掲載料金はいずれも消費税とサービス料が含まれております。

※アフタヌーンティーは1名様からご利用いただけます。

※掲載写真は2名様分のイメージです。

<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://awaji.grandnikko.com/>