



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2026年3月10日
グランドニッコー淡路

春の風物詩「淡路島サクラマス」の解禁に合わせて桜色の春御膳が登場

淡路島サクラマス春御膳「花霞」を提供開始

販売期間：2026年3月10日（火）～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）の日本料理「あわみ」では、春の風物詩である淡路島サクラマスの解禁日に合わせて、ランチメニュー「淡路島サクラマス春御膳『花霞』」を2026年3月10日（火）から5月31日（日）までの期間限定で提供いたします。また同期間、「淡路島サクラマス弁当」をテイクアウト限定で販売いたします。



淡路島サクラマス春御膳「花霞」



淡路島サクラマス弁当

夏の鱧、冬の淡路島3年とらふぐに続く新たな春の名物にしようと、兵庫県南あわじ市で誕生した「淡路島サクラマス」。水温が低く、鳴門海峡の速い潮流の影響を受ける福良湾で育つサクラマスは、上品な脂と濃厚な甘みの特徴です。3月から5月にかけて旬を迎え、成長とともに変化する味わいも楽しめます。

ランチメニュー「淡路島サクラマス春御膳『花霞』」は、春を彩る桜の花を添えた「手まり寿司」をはじめ、淡路島産新玉ねぎと味わう「生春巻き」、サクラマスと淡路放し飼いたまごのkokが際立つ「茶碗蒸し」、表面は香ばしく中はしっとりと揚げた「レアカツ」、さらに特製たれで旨味を引き出した「淡路島サクラマス御飯」など、5種類の淡路島サクラマス料理を中心に構成。ホタルイカや菜の花などの旬の食材とともに、春の訪れを感じられる華やかな御膳に仕上げました。

また、低温でしっとりと焼き上げたサクラマスと色とりどりの惣菜を詰め合わせたテイクアウト商品「淡路島サクラマス弁当」も販売いたします。春の花々が織りなす島の景色とともに、桜色に輝く春の恵みをぜひご堪能ください。

【淡路島サクラマス春御膳「花霞」 概要】

- 期 間：2026年3月10日（火）～2026年5月31日（日）
- 提供時間：11:30～14:30（ラストオーダー 14:00）
- 提供店舗：グランドニッコー淡路 日本料理「あわみ」（3階）
- 料 金：¥5,000（消費税・サービス料込）
- ご予約・お問い合わせ：電話（0799-74-1112／予約係）[受付時間 10:00～18:00]
- ホテル公式サイト：<https://awaji.grandnikko.com/restaurant/detail/awajigourmet.php#sakuramsu>

淡路島サクラマス春御膳「花霞」メニュー

先 付	季節の和え物
取 肴	淡路島サクラマス手まり寿司 淡路島サクラマス生春巻き ホタルイカ 菜の花 小蛸桜煮 木の芽
蒸し物	淡路島サクラマスの茶碗蒸し
揚 物	淡路島サクラマスレアカツ 皮パリパリ揚げ
御 飯	淡路島サクラマスツケ御飯
汁	赤出汁
水菓子	特製水菓子

【テイクアウト商品 淡路島サクラマス弁当 概要】

- 期 間：2026年3月10日（火）～2026年5月31日（日）
- 販売時間：11:30～20:00（要予約）
- 販売店舗：グランドニッコー淡路 日本料理「あわみ」（3階）
- 料 金：¥3,500（消費税込）
- ご予約・お問い合わせ：電話（0799-74-1124／日本料理「あわみ」）[受付時間 10:00～20:00]
- ホテル公式サイト：<https://awaji.grandnikko.com/takeout/index.php>

※ 写真はイメージです。

<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 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://awaji.grandnikko.com/>