



GRAND NIKKO  
AWAJI

## PRESS RELEASE

2026年4月15日  
グランドニッコー淡路

熟練職人が見極めた、明石海峡の春の恵みを堪能

### 淡路島生しらす海鮮丼を提供開始

提供期間：2026年4月25日（土）～11月30日（月）

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、2026年4月25日（土）より、淡路島の北端、岩屋港で水揚げされる選りすぐりの海の幸『淡路島の生しらす』の解禁日に合わせて、ランチメニュー「淡路島生しらす海鮮丼」と「淡路島生しらす海鮮御膳」の提供を開始いたします。



淡路島生しらす海鮮丼



日本料理「あわみ」

明石海峡の速い潮流に揉まれ、豊かな漁場で育った「淡路島の生しらす」。岩屋港で水揚げされた生しらすの中から、熟練の職人が見極めたものだけが「きれいもん」として認められます。その量は全体のわずか約2%にとどまり、徹底した品質へのこだわりが、豊かな味わいを支えています。

本年は2026年4月25日（土）に島内一斉で「淡路島の生しらす」の販売が解禁されます。これに合わせて、日本料理「あわみ」では、生しらすを主役に今が旬の新玉ねぎやわかめなど、淡路島の食材をふんだんに使用した『淡路島生しらす海鮮丼』をご提供します。

まずは生しらすをそのまま召し上がっていただき、噛むほどに広がる磯の香りと、なめらかなのど越しをお楽しみください。長芋とろろやレモン、茗荷などの薬味と組み合わせることで爽やかな味の変化もご堪能いただけます。また、海鮮丼に加え、旬の魚介と地元野菜の天ぷら、脂ののった鯛のあら煮などを添えた贅沢な『淡路島生しらす海鮮御膳』もご用意します。

明石海峡が育み、熟練の目利きが選んだ「きれいもん」。本場ならではの格別の美味しさを、ご体感ください。

## 【淡路島生しらす海鮮丼 概要】

- 提供期間：2026年4月25日（土）～11月30日（月）
- 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」
- 料 金：淡路島生しらす海鮮丼 ¥3,300  
小鉢、丼物、香の物、赤出汁、水菓子  
淡路島生しらす海鮮御膳 ¥5,500  
小鉢、揚物、鉢物、丼物、香の物、赤出汁、水菓子

丼物内容：淡路島の生しらす 鯛 蛸 赤身など（入荷により変更）  
淡路産玉ねぎ 淡路産若布 うず潮葱 長芋とろろ 海苔 花茗荷 レモン  
兵庫県但馬産こしひかり

- 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/awami/index.php>

※ 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。

※ 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 m<sup>2</sup>

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/>