



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2026年5月14日
グランドニッコー淡路

一口ごとに夏が深まる、旬の鱧を堪能する美食旅
宿泊プラン「淡路島夏の風物詩 淡路鱧炭火烧会席・鱧鍋ステイ」を販売
宿泊期間：2026年6月1日（月）～10月31日（土）

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、夏の訪れを告げる淡路島産の鱧を、炭火烧や郷土料理の鱧鍋で堪能するディナー付き宿泊プラン「淡路島夏の風物詩 淡路鱧炭火烧会席・鱧鍋ステイ」のご予約を2026年5月14日（木）より開始します。



調理イメージ



淡路鱧炭火烧会席 焼物

関西の夏を象徴する高級食材として古くより珍重されてきた淡路島の鱧。潮流が速く、常に新鮮な水が供給される海底で育つため、身は肉厚で皮や骨も柔らかいのが特徴です。産卵を控えた初夏から秋にかけては特に脂がのり、旨味が一層深まります。

本プランの夕食は、日本料理「あわみ」の『淡路鱧炭火烧会席』または『淡路鱧鍋』の2つのコースからお選びいただけます。『淡路鱧炭火烧会席』では、甘辛く仕上げた鱧ときゅうりを合わせた「鱧ざく」や、鱧のフエ（浮袋）の有馬煮など、夏の味覚を取り入れた前菜をご用意。メインの炭火烧は、料理人の技が光る「骨切り」を施した鱧を、外は香ばしく、中はふっくらと焼き上げました。添えた淡路島の藻塩や玉葱味噌が鱧の上品な旨味を一層引き立てます。

一方、『淡路鱧鍋コース』の「鱧すき」は、淡路島産玉ねぎの甘みが溶け込む特製出汁で、鱧や希少な鱧の子を味わう郷土料理です。食事の最後には、旨味たっぷりの出汁に「淡路島手延べそうめん」を合わせた、ご当地ならではの一品をご提供します。

客室は、デラックスルームや贅沢な広さを誇る和室をご用意。朝食には、淡路放し飼いたまごのオムレツや野菜のサラダ、淡路島牛乳のヨーグルトなど、地元の恵みが並びます。豊かな自然に包まれて淡路島の美食を堪能する、至福のリゾートステイをお楽しみください。



淡路鱧炭火焼会席 前菜



プレシヤスフロア デラックスツインルーム

【淡路島夏の風物詩 淡路鱧炭火焼会席・鱧鍋ステイ 概要】

- 予約期間：2026年5月14日（木）～10月27日（火）
- 宿泊期間：2026年6月1日（月）～10月31日（土）
- 料 金：1室2名様ご利用／2食付き 鱧炭火焼会席プラン・1名様 ¥34,800 より
1室2名様ご利用／2食付き 鱧鍋プラン・・・1名様 ¥32,600 より
- プラン内容：
 - ・ 客 室：鱧炭火焼会席プラン／デラックスルーム（42㎡）または和室（64～78㎡）
鱧鍋プラン／デラックスルーム（42㎡）
 - ・ 夕 食：日本料理「あわみ」にて淡路鱧炭火焼会席または淡路鱧鍋（鱧しゃぶまたは鱧すき）
 - ・ 朝 食：バラエティ豊かな和洋buffet
- 予約方法：電話（0799-74-1112／予約係）[受付時間 10:00～17:00] または公式サイト
<https://www.awaji.grandnikko.com/stay/list/detail/hamo2026.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㎡

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/>