



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2026年5月27日
グランドニッコー淡路

御食国の夏を味わう、瑞々しい和スイーツと淡路鱧の競演

「夏涼み 和アフタヌーンティー」を提供

提供期間：2026年6月1日（月）～8月31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、夏野菜や果実が彩る涼やかな和スイーツと、淡路島産鱧など旬の味覚を贅沢に仕立てた『夏涼み 和アフタヌーンティー』を2026年6月1日（月）から8月31日（月）までの期間にご提供します。



夏涼み 和アフタヌーンティー

淡路島ならではの旬の食材を、「和」の感性で夏限定のアフタヌーンティーに仕立てました。スイーツは、和素材に夏野菜や瑞々しい果実を掛け合わせた6種類をラインアップ。小豆と抹茶にトマトの酸味が広がる「三色水羊羹」をはじめ、淡路島産びわのコンポート、西瓜（すいか）のスムージー、玉蜀黍（とうもろこし）の甘みを凝縮したプリンなど、素材の魅力を鮮やかに引き出した品々をお楽しみいただけます。

お食事には、旬の鱧を軽く炙り、ふんわりと仕上げた「淡路鱧焼きちり握り寿司」や、伝統的な手延べ製法にこだわる地元名産「楓素麺」に鱧の葛たたきを合わせた清涼感あふれる一品など、夏の訪れを感じるメニューをご用意します。さらに、旨味豊かな淡路牛と季節の野菜を合わせた生春巻きや、淡路島産釜揚げしらすなど、食材の宝庫として知られる島の恵みを一皿一皿に凝縮しました。

広々とした窓の先に広がる瀬戸内海を眺めながら、お食事を楽しむ特別なひととき。日常を離れた夏のパケーションにふさわしい涼味の数々を、心ゆくまでご堪能ください。

【夏涼み 和アフタヌーンティー 概要】

- 提供期間：2026年6月1日（月）～8月31日（月）
- 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：¥7,000

<和スイーツ>

三色水羊羹（小豆、トマト、抹茶）

心太（ところてん）

淡路島産びわのコンポート

白桃入り葛のアイス

玉蜀黍プリン

西瓜スムージー

<お食事>

淡路鱧焼きちり握り寿司

淡路島楓素麺 淡路鱧葛たたき

淡路牛生春巻き、茄子田楽、鱧の子煮凍り

鱧骨煎餅、淡路島産釜揚げしらす

<お飲み物>

淡路島産びわ茶、淡路島産の玉葱皮茶、ほうじ茶、煎茶や紅茶ほか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：電話（0799-74-1112／予約係）[受付時間 10:00～17:00] または
オンライン予約 <https://www.tablecheck.com/ja/awaji-grandnikko-awami/reserve/message>
 - 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 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/>