



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2026年9月17日
グランドニッコー淡路

淡路島の恵みを日本料理の粋で楽しむ新春のお祝い膳

「夢おせち」の予約受付を開始

予約期間:2026 年 10 月 1 日(木)～12 月 25 日(金)

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、一年の健康と幸福を願い、淡路島の美味と祝い料理を華やかに詰め合わせたホテル謹製のおせち料理「夢おせち」の予約受付を 2026 年 10 月 1 日(木)より開始いたします。



「特撰 夢おせち」

「夢おせち」

かつて朝廷に食材を献上した「御食国(みけつくに)」として知られる淡路島の素材を多彩に取り入れ、日本料理の繊細な技で彩り豊かに仕立てた二段重「特撰 夢おせち」と一段重「夢おせち」の 2 種類をご用意しました。

二段重の「特撰 夢おせち」は、冬の味覚の王様「淡路島3年とらふぐ」をはじめ、国産イセエビや鮑、鰯といった海の幸と、塩麴で旨味を引き出し柔らかく仕上げた「淡路牛のローストビーフ」などを贅沢に揃えしました。さらに、「淡路牛難波巻」や淡路島産の栗を使用した「栗渋皮煮」といった地元食材を用いた料理に加え、兵庫県丹波産の黒豆蜜煮や田作り、数の子などの伝統的な祝い肴も合わせ、祝宴にふさわしい特別な味わいをお楽しみいただけます。

また、一段重「夢おせち」は、「特撰 夢おせち」から厳選した品々を詰め合わせました。おせち料理を少しずつ味わいたい方はじめ、ご贈答や来客時のおもてなしにも適した一折です。

日本料理長が丹精込めて作り上げた「夢おせち」とともに、心健やかに新年のひとときをお過ごしください。

【「夢おせち」概要】

- 予 約 期 間 :2026 年 10 月 1 日(木)～12 月 25 日(金)
＜2026 年 11 月 30 日(月)までの早期ご予約特典＞
 - ・ 「特撰 夢おせち」「夢おせち」いずれも 10%オフ
 - ・ 年越しわかめそばをプレゼント
- お 渡 し 日 :2026 年 12 月 31 日(木)
- お 渡 し 場 所 :グランドニッコー淡路 3 階 日本料理「あわみ」
- お支払い方法:日本料理「あわみ」店頭にてお支払い、またはお振り込み
- ご予約・お問い合わせ:日本料理「あわみ」 TEL. 0799-74-1124(受付時間 11:30～20:00)
- 公 式 サイト :<https://www.awaji.grandnikko.com/restaurant/awami/index.php#osechi>

「特撰 夢おせち」/4 名様用 ￥54,000(消費税込)

[壺の重] 国産イセエビ蒸し、淡路牛塩麴ローストビーフ 淡路島産玉葱ソース
淡路島3年とらふぐ唐揚げ、青唐辛子素揚げ、鰯味噌柚庵焼、天然鰯西京焼
紅白蕪甘酢漬、玉葱真丈、筍旨煮、慈姑旨煮、鰯昆布巻、梅人参旨煮、絹さやおひたし
[弍の重] 淡路島3年とらふぐ白子酒蒸し、田作り金比羅、数の子万年漬
足赤海老旨煮、蒟煮、鮑柔煮、小蛸煮付、淡路牛難波巻、いくら醤油漬
黒豆蜜煮(丹波産黒豆)、烏賊松前漬、栗渋皮煮(淡路島産栗)、柚子甘露煮
[別添え] 干子

「夢おせち」/2 名様用 ￥30,000(消費税込)

淡路牛塩麴ローストビーフ 淡路島産玉葱ソース、淡路島3年とらふぐ白子酒蒸し
鮑柔煮、小蛸煮付、絹さやおひたし、淡路島3年とらふぐ唐揚げ、青唐辛子素揚げ
鰯味噌柚庵焼、天然鰯西京焼、紅白蕪甘酢漬、黒豆蜜煮(丹波産黒豆)
数の子万年漬、足赤海老旨煮、蒟煮、筍旨煮、慈姑旨煮、鰯昆布巻、梅人参旨煮
田作り金比羅、栗渋皮煮(淡路島産栗)、柚子甘露煮

※「特撰 夢おせち」「夢おせち」は、いずれも数量限定で販売します。

※ 掲載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/>