



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2026年10月1日
グランドニッコー淡路

冬の淡路島でふぐを味わう口福の美食旅

「淡路島3年とらふぐ堪能ステイ」を提供

宿泊期間:2026年11月1日(日)~2027年2月28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)は、2026年11月1日(日)から2027年2月28日(日)までの期間、冬の味覚の王様「淡路島3年とらふぐ」を贅沢に味わう会席料理または鍋コース付きの宿泊プランを提供します。



『淡路島3年とらふぐ会席』イメージ



プレシャスフロア ラグジュアリーダブルルーム

本プランでは、日本料理「あわみ」にて、淡路島の冬を代表する海の幸「淡路島3年とらふぐ」と季節の素材を楽しむ会席料理または鍋コースの夕食をご用意します。

淡路島南部に位置する福良港は、日本一潮流が速い鳴門海峡に近く、低水温によって身が締まった良質なとらふぐが育つ理想的な環境です。この豊かな海で通常より長い歳月をかけて、1.2kgから1.8kgまで成長するとらふぐは、抜群の歯ごたえと甘み、ボリュームのある濃厚な白子が魅力です。

『淡路島3年とらふぐ会席』では、見た目も艶やかな刺身「てっさ」やふっくらと仕上げた焼物、旨味が凝縮された吸い物、希少な「くちばし」の味噌和えなど、ふぐの魅力を余すことなく味わえます。また、『淡路島3年とらふぐ鍋』では、ふぐ鍋「てっちり」をメインに、しなやかな弾力と淡泊ながら上品な旨味が特徴の身や、歯ごたえのある皮「てっぴ」を、日本料理「あわみ」特製のポン酢「ちり酢」とともに提供します。11月中旬以降は白子も加わり、締めにはふぐ出汁が染み渡る雑炊をご用意します。

客室は、リゾート感あふれるデラックスルームやスイートルーム、和室など、ご旅行のスタイルに合わせてお選びいただけます。都会の喧騒を離れた冬のリゾートで、旬の美味を味わう心温まるひとときをお過ごしください。



『淡路島3年とらふぐ会席』より「焼物」イメージ



和室

【「淡路島3年とらふぐ堪能ステイ」概要】

- 予約期間:2026年10月1日(木)～2027年2月24日(水)
- 宿泊期間:2026年11月1日(日)～2027年2月28日(日)
- 対象客室:デラックスルーム(42 m²)、ラグジュアリールーム(46 m²)、ジュニアスイートルーム(55 m²)、エグゼクティブスイートルーム(92 m²)、和室(64 m²～78 m²)
- 料金:1室2名様ご利用／2食付き1名様 ¥38,200より(消費税・サービス料込)
- プラン内容:
 - ・夕食は日本料理「あわみ」にて『淡路島3年とらふぐ会席』、または『淡路島3年とらふぐ鍋』
 - ・朝食はバラエティ豊かな和洋buffet
- 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.awaji.grandnikko.com/stay/list/detail/torafugu.php>

※ 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/>