PRESS RELEASE

2026年11月17日
グランドニッコー淡路

冬の味覚と淡路島の果実を味わう
『冬華 和アフタヌーンティー』

提供期間：2026 年 12 月 1 日（火）～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、日本料理「あわみ」にて、2026 年 12 月 1 日（火）から 2027 年 2 月 28 日（日）まで『冬華 和アフタヌーンティー』を提供いたします。天然鰤やとらふぐ、蟹など冬の味覚を取り入れたお食事に、淡路島産の苺や柑橘を使った和スイーツを組み合わせ、冬ならではの味わいを楽しめるアフタヌーンティーです。



冬華 和アフタヌーンティー（2 名様分イメージ）

冬の海の幸や旬の果実を取り入れ、日本料理「あわみ」ならではの趣向を凝らしたアフタヌーンティーをご用意します。

■旬の味覚を生かした多彩な料理

お食事には、冬の海の幸を使用し、素材の持ち味を生かした品々を揃えます。柚子豆腐にキャビアルージュと山葵、旨出汁を合わせ、柚子の香りと出汁の旨味が調和した一品のほか、「天然鰤味噌柚庵焼き」は、ふっくらとした身を香ばしく焼き上げ、鰤の旨味に味噌のコクと柚子の香りを重ねました。「蟹の卵の花コロッケ」は、豆乳やベシャメルソースを用いてなめらかな口当たりに仕立て、鬱甲餡を合わせます。また、「とらふぐ白子酒蒸し」は、なめらかな口当たりと濃厚な味わいが特徴の至高の一品です。鯛の酒盗で和えた「赤海老の酒盗和え」、温かな出汁で味わう「とらふぐのヒレ吸い」など、冬の味覚を取り入れた料理が並びます。

■淡路島産の苺や柑橘を取り入れた和スイーツ

冬の果実や和の食材を取り入れたスイーツを揃えます。苺の甘酸っぱさを生かした「淡路島産いちごのぜんざい」や「苺ヨーグルトムース」、爽やかな香りが広がる「淡路島産柑橘のソルベ」など、果実の味わいを楽しめる品々をご用意します。このほか、蜜煮にした黒豆を餅で包んだ「黒豆蜜煮入り雪餅」や、蒸したての「そば饅頭」、淡路島産の変わり大根をはちみつに漬けた一品など、和の趣を生かした甘味も取り揃えます。

＜お食事＞
柚子豆腐 キャビアルージュ、天然鰤味噌柚庵焼き、雪かけ卵黄、
蟹の卵の花コロッケ 鼈甲餡掛け、とらふぐ白子酒蒸し、とらふぐヒレ吸い、
但馬産赤海老鯛酒盗和え
＜和スイーツ＞
苺ヨーグルトムース、黒豆蜜煮入り雪餅、淡雪りんご、そば饅頭、
淡路島産柑橘のソルベ、淡路島産変わり大根はちみつ漬け、淡路島産いちごぜんざい
＜お飲み物＞
淡路島産びわ茶、淡路島産玉ねぎ皮茶、ほうじ茶、煎茶、紅茶など 10 種類以上
＜オプショナルメニュー＞
スパークリングワイン、お抹茶（各 ￥1,100）

【『冬華 和アフタヌーンティー』提供概要】

- 提供期間：2026 年 12 月 1 日（火）～2027 年 2 月 28 日（日）
- 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
- 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
- 公式サイト：https://awaji.grandnikko.com/restaurant/detail/afternoontea.php

※ 掲載料金はいずれも消費税・サービス料が含まれております。

＜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/