PRESS RELEASE

2026年11月12日
グランドニッコー淡路

きらめくウィンターシーズンに贈る、大人のご褒美時間

「淡路島冬果実とオーガニックショコラのアフタヌーンティー」を提供

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、2026 年 12 月 1 日（火）から 2027 年 2 月 28 日（日）までの期間、ロビーラウンジ「ルッチョラ」にて、ウィンターシーズンの華やかさを表現した「淡路島冬果実とオーガニックショコラのアフタヌーンティー」を提供します。



淡路島冬果実とオーガニックショコラのアフタヌーンティー

クリスマスからバレンタインへと続く冬の特別なシーズンに向けて、旬を迎える淡路島の果実とオーガニックチョコレートを掛け合わせたスイーツを、厳選素材で仕立てたセイヴォリーとともにご用意します。

スイーツには、淡路島産いちごとオーガニックチョコレートを使用したタルトや生チョコトリュフをはじめ、淡路放し飼いたまごのコクが広がるプティシュークリーム、淡路島みかんとフロマージュブランを合わせたヴェリーヌなどを揃えました。また、米粉ならではの弾力のある食感が魅力の真っ白なロールケーキが、冬らしい一品として登場します。特製スコーンは兵庫県産小麦粉に地元の卵と牛乳、オーガニックココアを加え焼き上げ、芳醇なエシレバターを添えてご提供します。

一方のセイヴォリーは、キャビアの塩味がアクセントとなり、エシレバターの風味が広がるポテトピュレや、淡路牛100%の肉汁溢れるハンバーグにキウイ、淡路島産玉ねぎ、ハーブやスパイスを効かせたレリッシュを合わせたピタサンドをご用意。さらに、淡路島ヨーグルトとマスカルポーネのクリーミーなムースに、爽やかなディルを添えたサーモンタルタルなど、細部までこだわり抜いたメニューがティータイムを彩ります。冬の柔らかな光に包まれるラウンジで、非日常を感じる優雅なひとときをお過ごしください。

【「淡路島冬果実とオーガニックショコラの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：14:00～17:00
- 提供店舗：グランドニッコー淡路 ロビーラウンジ「ルッチョラ」（2 階）
- 料　　金：平日￥6,500／土・日・祝日￥7,000

＜スイーツ＞
- 淡路島みかんとフロマージュブランのヴェリーヌ
- オーガニックショコラのタルト
- 淡路島牛乳と淡路放し飼いたまごのプティシュークリーム
- ピスタチオとドライベリーのマドレーヌ
- 冬仕立ての真っ白なロールケーキ
- 淡路島いちごとオーガニックホワイトショコラの生チョコトリュフ
- 淡路島いちごのムース
- オーガニックココアと淡路放し飼いたまごのスコーン

＜セイヴォリー＞
- エシレバター香るポテトピュレ キャビア添え
- 淡路牛ハンバーグのピタサンド
- 柿とモッツァレラのカプレーゼ
- サーモンタルタル 淡路島ヨーグルトのムース添え

＜ドリンク＞ 紅茶、コーヒー、カプチーノ ほか

＜オプショナルメニュー＞ グラス シャンパーニュ（￥2,000）

- ご予約・お問い合わせ：電話（0799-74-1120／ファンダイニング「コッコラーレ」）
  ［受付時間 10:00～18:00］
- 公式サイト：https://awaji.grandnikko.com/restaurant/lucciola/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。
※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 ㎡
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/