

RAKUEN



[楽園] ホテルニューアワジグループのくつろぎスタイル

VOLUME 05



Hanagoyomi

【特集】

淡路島、春のオードブル

野菜と海鮮をつかった花サラダ

季節の花暦 — 春の淡路島フラワーロード —

【旬の島食材】

鯛飯・美福鍋 — 淡路島3年とらふぐ —

鳴門の新若布、いかなごの釜揚げ、新玉葱、島レタス

【インタビュー】

都美人酒造 社氏 山内邦弘さん

*We love
Awajishima!*



早春号

表紙写真：
海のホテル島花・春のオードブル

SINCE 2010

Hotel New Awaji
Group



瀬戸内海に浮かぶ淡路島をかたどったサラダプレートは、鮮やかな色彩で見ると目を驚かせ、幸せな気持ちにさせてくれることでしょう。それぞれの食材の味がもっとも美味しく引き立つ時期、そのタイミングを見計らって選ばれてくる一皿は、まさに、シェフ山本の島への愛情がぎゅっりと凝縮した、「植上のおもてなし」なのかもしれません。

淡路島、春のオーダブル野菜と海鮮をつかった花サラダ

「島の魅力や真心を一枚のプレートに表現する、そんな料理を目指している。海のホテル島花シェフの山本和英は、怒逆に映るヨットハーバーの前で力強くこう語った。

ホテルニューアワジグループ「春のオーダブル」として創作されたという島野菜と海鮮をつかった花サラダは、春に水揚げされた淡路島近海の新鮮な魚介、そして季節の若野菜の数々、さらにはエディブル・フラワー（食用花）をふんだんに使い、目にも鮮やかな絵画のような一皿に仕立て上げられている。

まるでキャンパスに筆を走らせるかのよう。淡路島をかたどった美しいサラダは、そのまま島の豊かな素材を表している。

ただ見た目だけではない。一番状態のいい新鮮な野菜を使うのはもちろんのこと、場合によっては一日寝かせた方がいい野菜もある。

センスをヒトに、淡路島の素材でそれを感じるのである。理由は、この島にそれをやるポテンシャルが備わっている。からにはかならない。

花の話で心通わす海辺の宿

「淡路島の豊かな素材を、訪れる人々にできるだけ多く伝えたい。例えばこの花はなんですか?とお客様に声を掛けていた

山本和英



島の魅力を皿にのせて伝えたい

季節の花暦

春の淡路島フラワーロード



4

7



9



9



1



8



3

5



6

2



2



2



ほっと
採れたてフレッシュいちごと
シャンパーニュのカクテル



華やく休日
エステ45分付レディースプラン

Tulip Island Party
チューリップアイランドパーティー

【期間】 2012.4.7(土) - 4.22(日)
【場所】 淡路島国営明石海峡公園

淡路花祭2012春
淡路花祭2012スプリングフェスタ

【期間】 2012.3.17(土) - 5.13(日)
【場所】 (メイン会場) 淡路島国営明石海峡公園 & 淡路舞舞台



和とフレンチで味わう
華花会席



淡路の鮮魚と山里的幸を味わう
春の季節膳

※一部、イメージ画像が使用されています。

※上記プランはすべて個室(要予約)で料金は異なります。入場料1500円別途。予約は前日10時前まで。特別日は除きます。

