

HOTEL NEW AWAJI GROUP EDITION

# RAKUEN

RELAXATION STYLE

VOLUME 11

## 花と ハーブの 島からの 招待状。

春を呼ぶ水仙や菜の花…  
華やぐ季節はすぐそこ。

はなむけの  
春のおもてなし膳。

縁起物、淡路島3年とらふぐと桜鯛。

ホテルニューアワジグループ

くつろぎスタイル

### 早春号

cover photograph  
夢海游 淡路島





めでたい縁起物、淡路島産天然桜鯛。

# 桜鯛



## はなむけの 春のおもてなし膳。

鯛は「めでたい」、ふぐは「福」という言葉になぞられ、昔から縁起の良い食材として祝いの席や大切な方のおもてなしに喜ばれています。とくに、春の鯛は産卵期を迎えピンク色に体を輝かせるところから「桜鯛」と呼ばれることにより身が締まり、脂が一年のうち最も多い状態な味わい。郷土料理の宝菜焼や活造り、しゃぶしゃぶ、薄造りなど桜鯛が宴に華やかさを添えてくれます。

「淡路島3年とらふぐ」は、通常2年のところを3年かけて育てる淡路島のブランド食材

で、3年物になると肉厚で天然物に劣らないほど身が締まり、味わいも濃厚。生け簀がある福良湾は、水温が低く、日本一潮の流れが速い鳴門海峡のそばという恵まれた自然環境により、格別なふぐが育てられます。てっきりやてつちり、焼きふぐ、白子などでぜひ。



今がまさに旬のブランド食材を味わいに、御食国、淡路島へいらっしやいませんか。



淡路島3年とらふぐをカルパッチョ



### 採れたてフレッシュ 苺とシャンパーニュ のカクテル

採れたて苺とシャンパーニュをバランスよくミックスした人気のカクテル。濃厚でスウィート、口当たりのよさをお楽しみいただけます。



### もぎたて苺の フレッシュジュース

淡路産の苺をふんだんに使い、ストロベリーシロップとクラッシュアイスを加えたフレッシュジュース。まさに飲む苺です。

### 苺スイーツ

フレッシュ苺のジュレやほどよい甘さとつぶつぶが楽しめる苺のジェラート、ケーキなどパティシエ特製のスイーツをご用意しています。

### 島 グ ル メ ナ メ

旬の淡路産物を使った季節限定のホテルメイド、アラカルト。フレッシュな甘酸っぱさにとぎめいて、

### 渚の莊花亭 桜鯛姿造りと 宝菜焼スペシャル

姿造りや華精熟に加え、あら煮がしゃぶしゃぶをお好みでお選びいただくチョイスメニューなど、心ゆくまで桜鯛を堪能。とりわけ桜鯛を鮎などの豪華食材や旬野菜と一緒に焼き上げる特選宝菜焼は淡路島の郷土料理。ぜひともお召し上がりいただきたい一品です。

料金 大人1名様19,000円(税込・税別)  
内 前 2食付(夕食・朝食)



### 海のホテル 島花 季節のグルメ 「海菜美フレンチコース」 プラン

万葉の時代より若狭・志摩とともに皇室へ島の産物を献上する役割を担ってきた淡路島ならではの旬の食材をふんだんに使用。エディブルフラワー(食用花)をちりばめ島の魅力や興心を表現する、目にも楽しい新感覚のフレンチコースをご堪能ください。

料金 大人1名様14,000円(税込・税別)  
内 前 2食付(夕食・朝食)



### プラ淡路島 天然桜鯛づくし会席 ～濃牛ステーキを添えて～

薄造りしゃぶしゃぶ鍋、淡路島名産「実焼」などの目にも鮮やかなお料理で桜鯛をお楽しみいただくプラン。中でも熱々の土鍋で炊き上げ、強めの湯気が立ち上る瞬間は、お箸がいついばいでもついついお箸がすすんでいきます。

料金 大人1名様20,000円(税込・税別)  
内 前 2食付(夕食・朝食)  
特典1 アロマトラピド-10%オフご利用可能  
特典2 レイトチェックアウト11:00前通常料10,000



### 夢泉 淡路島 【四季彩ダイニング「浜房」限定】 女性におすすめ 花会席プラン

春の花をイメージした創作料理。盛り付けや器にもこだわり、女性にも人気の品数控えめのメニュー。食後には大人気のデザートbuffetも味わえます。

料金 大人1名様16,000円(税込・税別)  
内 前 2食付(夕食・朝食)  
特典1 トリートメントス(付自給)を10%オフの特典をご用意  
特典2 赤土灸(付自給)を10%オフの特典をご用意



### 夢泉 別荘 天原 淡路島ブランド 天然桜鯛づくし 桜鯛のしゃぶしゃぶ鍋

桜の花が咲く頃に産卵期を迎え、うっすらとピンク色を帯びた美しい魚へと変わることから「桜鯛」と呼ばれる真鯛。この桜鯛を地元旬の幸とともに、和洋の匠が織り成す「天原流」の極々な料理法で味わい尽くしていただきます。

料金 大人1名様28,000円(税込・税別)  
内 前 2食付(夕食・朝食)



### 淡路夢泉 錦ダイニング「いいぞ」で愉しむ 春爛漫の味覚・ 桜鯛のしゃぶしゃぶ鍋

季節のお鯛と充実したお酒が楽しめる「いいぞ」では、桜鯛のしゃぶしゃぶをメインにした御会席をご用意。身がコロコロして、あっさりした中にも深い旨みを持つ桜鯛と、潮に適した瞬間に鮮やかな緑色へと変化する新若布。目と舌で淡路島の春をお楽しみいただけます。

料金 大人1名様17,000円(税込・税別)  
内 前 2食付(夕食・朝食)



### ホテルニューアワジ 【極上の味わい】 旨みと食感を愉しむ 淡路島3年とらふぐづくし

淡路島3年とらふぐを使った料理を一通りお楽しみいただける定番メニューです。盛り合わせに旨みが溢れるとさやぶりの食感を愉しめるてつちり、そしてふぐの旨みがたっぷり出たあつあつの雑炊など、存分に堪能ください。

料金 大人1名様22,000円(税込・税別)  
内 前 2食付(夕食・朝食)



上記プランはすべて2名様1室1泊利用のお一人様あたりのお見積りです。曜日・期間によりお見積り異なります。入浴料10,000円。ホテルニューアワジグループでは本館隣接のSPAにもさまざまなプランをご用意しております。詳しくは各公式サイトをご覧ください。掲載プランは価格により変更となる場合がございます。写真の一部イメージです。

神戸バイシェラトン ホテル & タワーズ

新しいシェラトンへ。リニューアル進行中！



昨年は露天風呂付客室や檜風呂付の和洋室、そして高層階から海の手六甲の爽やかな風を感じていただける「クラブラウンジ」がオープンしました。また、2月14日には女性専用のラウンジを備えた「レディースフロア」が誕生します。基礎化粧品、アロマリネン、バスソルトなど女性に嬉しいアメニティー類も充実しています。

さらば「スイーツ」をテーマにしたキッズスペース、ビジネスセンター「Link@Sheraton」などこれまで以上に快適にご利用いただけるよう、リニューアルが進行中です。そしていよいよ2014年4月末には待望の温湯施設がオープン。海上都市・六甲アイランドに湧き出る温泉が新たな癒しのスポットとして皆さまをお迎えいたします。



お二人で優雅なディナータイムを “レストラン・ペア・ディナープラン”

期間～6/30まで(土曜、5/3～5/5を除く)

誕生日、結婚記念日などのお祝いにはペアディナーはいかがですか？ 神戸バイシェラトンの洗練されたレストランの味とくつろぎのお時間を、お二人でお楽しみください。

- A. **カジュアルペアディナー** (ディナー+ドリンク付 ¥15,000) ダイニング「Kobe Grill」(平日)、中国料理「翠亭園」(平日)、日本料理「神戸若竹」、船「あさき」にてご利用いただけます。
- B. **シーズナルペアディナー** (ディナー+ドリンク付 ¥20,000) ダイニング「Kobe Grill」、鉄板焼「神戸グリル」(平日)、中国料理「翠亭園」、日本料理「神戸若竹」、船「あさき」にてご利用いただけます。
- C. **プレミアムペアディナー** (ディナー+ドリンク付 ¥30,000) ダイニング「Kobe Grill」、鉄板焼「神戸グリル」、中国料理「翠亭園」にてご利用いただけます。

※いづれも税別・ワービス料込

※船「あさき」は本曜日が定休日



琴平花壇

琴平花壇

【ランクアップ】  
春の四国4県  
味覚づくし  
グルメプラン

四国は、綺麗な空気が、豊かな自然に包まれ、そしてその自然が育む多彩な地産の産物を味わえる場所です。「道の玉串」ともいえる4県の海・山・川・里の食材を豊富にちりばめた、四国がたっぷりつまったこだわりのコースをお楽しみください。

料金 大人1名様19,000円(税込・税別)  
内容 2食付(夕食・朝食)



リニューアルした“離れ”で、  
文豪も愛した上質のひとつときを…。

四季の移ろいを感じる純和風庭園の中に佇む数寄屋造りの離れと近代建築が見事に調和した、伝統の薫る日本の宿・こんびら温泉 琴平花壇。森崎外、北原白秋、与謝野晶子など、名だたる往年の文人も琴平花壇の宿名に名を連ねています。その日本の古き良き伝統を今に伝える離れの内、長生殿と延寿閣が2013年の夏にリニューアル。どちらの客室も歴史ある佇まいを残しながら、より快適にお過ごし頂ける様に調度品や設備を揃えました。なかでも、長生殿には坪庭を望む檜風呂を配し、より上質な滞在をお楽しみいただけるようになりました。



離れ 長生殿

琴平花壇の庭園に点在する離れの中で最も広く、また、格式高い長生殿。すべての客室が「離れ」であったかつての花壇の歴史を今に伝えるツインツルで、近年の文人道に花を咲かせ、築山・拾得の掛け軸をはじめ、小室翠雲の絵巻、江戸期の機織など、さまざまな見所が配されています。

離れ 延寿閣

延寿閣は森崎外が特に好み、軍医船時代には花壇での宿泊をもとに小説「金屋敷」を発表しています。数寄屋造りの伝統的な日本建築美の中で、ある時は庭園をわたる縁の風に季節のうつろいを愉しみ、またある時はひとつときの寛ぎの中、時が過ぎ行くのを忘れて過ごせます。



※上記プランはすべて2名様利用時のみお一人様あたりの単価を記載しています。曜日・時期により料金は変動します。入浴料150円別途。ホテルニューアワジグループでは本館掲載以外にもさまざまなプランをご用意しております。詳しくは各公式サイトをご覧ください。掲載プランは宿泊日より変更となる場合がございます。写真の一部はイメージです。

あわじ浜離宮



ホテルニューアワジ別邸「あわじ浜離宮」、2013年12月1日グランドオープン!!

名勝慶野松原に佇む  
クラシックな和のリゾート。

淡路島の西海岸南に位置し、目の前に広がる松原と夕陽が重なる景色がとくに美しい。淡路島の旬の食材を堪能できるダイニングでは、最高のロケーションの中、美味しく楽しいひとときをお過ごしいただけます。また、自慢のとろとろの泉質の温泉で、心も身体もゆったり。心安らぐ和のラグジュアリーリゾートです。



あわじ浜離宮

【特別フロア】  
専有露天風呂付客室  
グランドオープン記念プラン

料金 大人1名様24,000円(税込・税別)  
内容 2食付(夕食・朝食)



あわじ浜離宮

【モデレートフロア】  
グランドオープン  
記念プラン

料金 大人1名様18,000円(税込・税別)  
内容 2食付(夕食・朝食)



小腹が空いたら・・・島のご当地グルメ。

いにしへより御食国と呼ばれてきた淡路島のこだわり食材を使ったグルメたち。食べ歩きも楽しい！

淡路島牛丼

「淡路牛」淡路島たまねぎ「淡路米」を使っ完成した、作り手の愛情たっぷり牛丼。

www.awa-gyūnet

淡路島ぬ〜どる

伝統産業の手延べそうめんから生まれた、新しいぬ〜どる。くせになるぬ〜どる。

www.miketsukuni-awaji.jp/noodle

島の生しらす

淡路島岩屋港で水揚げされた新鮮な生しらす。はじける旨みに磯の香り、たまりません。

www.awajishima-namashirasu.com

島スイーツ

卵や牛乳、畜など島の食材をふんだんに使った女心で美味しいオリジナルスイーツたち。

www.miketsukuni-awaji.jp/sweets

あわじ島バーガー

昨年の全国ご当地バーガーグランプリで、グランプリを受賞。大人も子供も笑顔になる旨さ。

「うすの庄大塚製パン」と「道の駅うすの庄」にて販売中



※上記プランはすべて2名様利用時のみお一人様あたりの単価を記載しています。曜日・時期により料金は変動します。入浴料150円別途。ホテルニューアワジグループでは本館掲載以外にもさまざまなプランをご用意しております。詳しくは各公式サイトをご覧ください。掲載プランは宿泊日より変更となる場合がございます。写真の一部はイメージです。

