

HOTEL NEW AWAJI GROUP EDITION

RAKUEN

RELAXATION STYLE

VOLUME 15

トムソーヤになる大冒険の夏休み。

わくわくドキドキ、 自然と遊ぼう。

美味礼讃、沼島の天然鰻。

淡路牛を使った極上バーベキュー。



ホテルニューアワジグループ
くつろぎスタイル
夏号
淡路じゃのひれドリンファーム

RAKUEN VOLUME 15 RELAXATION STYLE 2015.6

夏のおすすめ宿泊プラン

<p>ホテルニューアワジ ホテルニューアワジ料理長 高津浩三 ★夏のスペシャルティ★</p> <p>古くは万葉集にも皇室に産物を献上する御食国としてその名が詠われている淡路島。そんな島の食材に長年親しみ熟知した料理長が吟味する淡路鱈や赤雲丹などを特別会席に仕上げるスペシャルティです。</p> <p>料金 大人1名様24,000円～(税込・税別) 内容 2食付(夕食・朝食)</p>	<p>淡路夢泉景 【踊る!伊勢海老】 臨場感抜群! 美演付☆とれびち会席</p> <p>織起物として初事の席では欠かせない伊勢海老を、生簀(いすず)からあげたばかりの新鮮な状態で、料理人が豪快に目の前でさばく美演付プランです。</p> <p>料金 大人1名様25,000円～(税込・税別) 内容 2食付(夕食・朝食)</p>	<p>夢泉景別荘天原 天原料理長・ 近藤真史 【夏のスペシャルティ】</p> <p>料理長・近藤真史が手間暇かけて情熱を注いだ「新しい食との出会い」から一品一品、最高の状態で味わい尽くしていただきませう。淡路島でしか食べられない旬の幸、美味しいものを賢くに味わいたいという方に自信を持ってお届けいたします。</p> <p>料金 大人1名様34,000円～(税込・税別) 内容 2食付(夕食・朝食)</p>	<p>夢海遊 淡路島 【期間限定!】 サマーバイクング 宿泊プラン</p> <p>淡路島の山海の幸をふんだんに使った約40種類の多彩なメニュー・名物 宝楽焼・やまの前の鉄板で焼き上げる和牛ステーキなど淡路島玉葱など、地元の食材を知りつきた料理人が味に自信を持ってご提供させていただきます。</p> <p>料金 大人1名様12,000円～(税込・税別) 内容 2食付(夕食・朝食)</p>
<p>プラザ淡路島 あなたの好みで選ぶ 「鳥会席 at シェフステール」 ＜旬肴 海鮮-KARAKU＞</p> <p>カウンター席とテーブル席からなるオープンキッチンスタイルの「旬肴 海鮮」目の前で調理をする料理人のパフォーマンスと心ゆくよはじける食材の音、そして食欲をくすぐる香り。淡路島の豊富な食材の中から厳選したものを和洋の料理人が調理した出来たてのお料理を見た目にも嬉しいいただけるプロフクスタイルのディナーです。</p> <p>料金 大人1名様18,000円～(税込・税別) 内容 2食付(夕食・朝食)</p>	<p>海のホテル 島花 【夏季限定】 サマービュッフェ☆ 夏休み宿泊プラン</p> <p>思いっきり遊んで心ゆくまで食事を愉しむ。夏の旅行にはビュッフェがおすすめです!京都の料亭などで人気のある本場淡路島の鱈や妻らお鮎を始め、食の玉座。淡路島ならではの夏の海の幸や特選牛、季節野菜など山海の幸を豊富に揃えた約50種の多彩な味わいを思う存分にお楽しみいただけます。</p> <p>料金 大人1名様14,000円～(税込・税別) 内容 2食付(夕食・朝食)</p> <p>ビュッフェ開催期間 7/18(土)～8/31(月)</p>	<p>渚の荘花季 リクスな休日過ごす レディースプラン ～Sakura～</p> <p>海と空だけ眺めるリクスな島の休日へ。旅好き、温泉好きな女性の皆様へ女子会のお誘いです。島の豊かな環境に身をゆだね、心に豊かさや余裕を取り戻し、日常へとお帰りにくいまま。</p> <p>料金 大人1名様15,000円～(税込・税別) 内容 2食付(夕食・朝食)</p>	<p>あわじ浜離宮 【季節の特別会席】 料理ランクアッププラン ～Yunagi～</p> <p>お部屋は気軽に、お料理にこだわる貴賓な休日。ご夕食は季節の和会席のお品書きをベースに、お造りや山道の幸のヴァールナップなどを量・質ともにグレードアップした「特別会席」をご用意いたします。季節感を添った一品一品をお楽しみください。</p> <p>料金 大人1名様21,000円～(税込・税別) 内容 2食付(夕食・朝食)</p>

早割 30 早めの計画でちょびっぴりお得にお出掛けしましょう

ホテルニューアワジグループ「シャトルバス」
美しい自然に包まれた淡路島。ホテルニューアワジグループでは淡路島の8つのホテルをルートバスで結びました。バスセンターへの移動、各グループホテルへのご移動にお気軽にご利用ください。

お得な料金プランをご用意しております。
【ホテルニューアワジグループの宿泊プラン】
日帰りカジュアルプラン(ランチ&温泉)

<p>ホテルニューアワジ TEL.0799[23]2200 〒656-0023 兵庫県洲本市小浜台20 FAX.0799-23-1200 http://www.newawaji.com</p>	<p>淡路夢泉景 TEL.0799[22]0035 〒656-0023 兵庫県洲本市小浜台 1052-2/FAX.0799-24-0035 http://www.yumesenkei.com/</p>	<p>夢泉景別荘 天原 TEL.0799[23]0335 〒656-0023 兵庫県洲本市小浜台 1052-2/FAX.0799-24-0035 http://www.yumesenkei.com/amahara/</p>	<p>海のホテル 島花 TEL.0799[24]3800 〒656-0023 兵庫県洲本市小浜台 1277-5/FAX.0799-24-0021 http://www.shimahana.com/</p>	<p>渚の荘 花季 TEL.0799[23]0080 〒656-0023 兵庫県洲本市小浜台 1051-16/FAX.0799-23-0083 http://www.awajihangoyomi.com/</p>	<p>夢海遊 淡路島 TEL.0799[22]0203 〒656-0024 兵庫県洲本市山手1-1-50 FAX.0799-22-5207 http://www.yumekaiyu.com/</p>	<p>プラザ淡路島 TEL.0799[55]2500 〒656-0542 兵庫県南あわじ市 扇刀取1433-2/FAX.0799-55-2505 http://www.plazawajishima.com/</p>	<p>あわじ浜離宮 TEL.0799[36]3111 〒656-0034 兵庫県南あわじ市松崎古津路 970-81/FAX.0799-36-3113 http://www.awajihamarikyuu.com/</p>	<p>神戸ベイシヤトンホテル&タワーズ TEL.078[857]7000 〒658-0032 兵庫県神戸市東灘区 向洋中2-13/FAX.078-857-7001 http://www.sheraton-kobe.co.jp/</p>	<p>琴平花壇 TEL.0877[75]3232 〒766-0001 香川県仲多度郡琴平町 1241-16/FAX.0877-75-3235 http://www.kotohira-kadan.jp/</p>
---	---	--	---	---	--	--	---	--	---

ホテルへのアクセス



淡路牛を使った贅沢バーベキュー。

絶景の海を眺めながら、淡路牛のバーベキューを楽しむませんか。昔より「御食園(みけつくに)」と称されたこの地で大切に育てられた淡路牛は、松阪牛や神戸牛の素牛としても知られ、筋線維が細かくサシが入りやすい。熱を加えるとサシが溶け、その周りの筋肉をときほぐし、きめ細かく上品な甘みのある赤身と溶け合い、ブランド牛ならではの上質な風味と

まろやかさを味わうことができます。糖度の高さと全国でも高い玉葱やピーマン、茄子、人参など土香をとれたて新鮮野菜とともにぜひ。ホテルニューアワジグループの「あわじ浜離宮」や「プラザ淡路島」、「海のホテル 島花」では、淡路牛や新鮮な魚介類、地元野菜をふんだんに使った特選バーベキューを沈みゆく夕日や満天の星空の中、ご堪能いただけます。

夏はなんといっても鱧。淡路島を訪れるなら、本物の味をぜひ味わっていただきたい。水深40〜80メートルの海底に生息する鱧は、全長200メートルほどの鱧(糸)に複数の釣針をつけて流す「はえ鱧漁」で水揚げします。夜行性のため、漁は夜中。夕方、餌のアジやサバを積んで港を後にし沖合の漁場につくと、針に餌を差し、海中に次々と投げ込んでいきます。全長200メートルのはえ鱧を15本程投げ終ると、いったん漁港に戻り、暗くなってから、再び鱧の引き上げ、作業は夜中の2〜3時頃まで続きます。



弾む食感と
極まる美味さが
たまらない

沼島の 天然鱧の 美味礼讚、

そんな沼島の天然鱧で、鱧二味はいかがでしょうか？まずは、ほどよく脂ののつた上質な身を梅肉でさつぱ

りいただく鱧の落とし(湯引き)、しっかりとした食感を新鮮な旨みを堪能できる薄造り、サクサクふっくら、食感の天麩羅など食道楽も愉む旨さ。メインはやはり「鱧すき」。鱧が旬に入るのとちょうど同じ頃に収穫の最盛期を迎える淡路島産の玉ねぎといっしょに、特製の糊り下で煮込んでいただく「郷土料理」です。鱧と玉ねぎの旨みがたっぷり出たお出汁とともにいただく、ホロホロほくほくの鱧の身はまさに絶品。京都や大阪の有名料亭から、鱧は淡路島でなけるのも納得です。



鱧漁船の漁師さんたち。漁獲された鱧は、鮮度抜群の状態で出荷されます。



淡路島の美しい海岸線と海を眺めながら、ぜひ淡路島の魅力を堪能してください。



あわじ浜離宮
【夏季限定】
山海の幸を愉しむバーベキュープラン
～Namioto～
料金 大人1名様18,000円～(サシ、税別)
内容 2食付(夕食、朝食)



プラザ淡路島
夕陽に染まるガーデンテラスで
山海の幸を愉しむ特選バーベキュー

淡路島の数あるホテルの中で、お部屋の眺望を誇るラフエール島、小さなお子様でも安心してご利用いただける海外グループでもいっきに夏を楽しむための、専門知識が沈み美しくも壮大なサンセットショーを眺めながらガーデンテラスで特選バーベキューをお愉しみください。

料金 大人1名様18,000円～(サシ、税別)
内容 2食付(夕食、朝食)
特選 レイトチェックアウト11:00可能(通常10:00)



海のホテル 島花
屋外テラスで潮風を感じながら
炭火焼バーベキュープラン

海風が心地良いデッキテラスでヨットハーバーの夕暮れや満天の星空を眺めながら、夏の醍醐味バーベキューを堪能。薫り高い特選牛や旬の山海の幸が持つ、素材本来の味をそのまま味わえる炭火焼でお召し上がりください。

料金 大人1名様14,000円～(サシ、税別)
内容 2食付(夕食、朝食)



お風呂でリフレッシュした後、夏の淡路島を食べ尽くそう！

黒鮑

獲れる量がわずかなことから珍重され、その厚く食せる肉と濃厚なコクのある卵はまさに絶品。生で食した時のコリコリとした歯ごたえや、熱を加えて調理した際のムムムとした食感は、素晴らしいお料理。まさに「蟹の中の王者」といえます。

雲丹

素揚げの海で一つ一つ丁寧に獲られる地元由良池直産の無添加赤雲丹。一日無敵なほど、クワッとろの食感とともに、上質で濃厚な旨みと磯の香りが広がります。本場で作れば、味わえない絶品の赤雲丹を肴に、つついとお酒も進みそう。

蛸

兵庫県は「真蛸(まごこ)」の産地。中でも明石海峡・神戸湾・明門海峡・淡路海に産まれた淡路島で獲れる地蛸は天下第一の質と高い評価を受けています。活造り、たこししゃぶ、鍋、刺身、天婦羅など、地蛸を使った料理をぜひ。

渚の荘 花季
【味覚特選】
本場淡路島産 鱧づくし会席

淡路島を代表するブランド食材「鱧」。深い旨味と上品な味わいを持つ「淡路島の鱧」の魅力を最大限に生かしたメニューをご用意いたしました。鱧の湯引き、鱧すき、鱧を焼く、目にも鮮やかな鱧づくし会席で旬の味覚をお召し上がりいただけます。

料金 大人1名様19,000円～(サシ、税別)
内容 2食付(夕食、朝食)



夢海遊 淡路島
【四季彩ダイニング「浜風」】
夏の鱧と淡路牛ステーキを味わう創作会席

鱧料理と言えば定番は筑前風の会席料理ですが、夢海遊 淡路島では、夏と夏を味わうために、新鮮な鱧の焼物、湯引き、淡路牛ステーキと、夏の味を堪能できる創作料理をご用意しました。料理人たちが土揚げの創作料理の数々をご堪能ください。

料金 大人1名様18,000円～(サシ、税別)
内容 2食付(夕食、朝食)
特選1 トリートメントS/B白砂浴10%オフで利用可能
特選2 ホテルオリジナルお風呂を10%オフで利用可能



淡路夢泉景
夏の夕餉を彩る2大美食
～黒鮑と赤雲丹

素揚げの海で一つ一つ丁寧に獲られる地元淡路産の黒鮑と赤雲丹。全国にも名を馳せるこの逸品を贅沢に味わい尽くしていただくグルメプランです。「御食園 淡路島」から生まれた美食の数々を心ゆくまでご堪能ください。

料金 大人1名様28,000円～(サシ、税別)
内容 2食付(夕食、朝食)



ホテルニューアワジ
【旬の地産地消】本場淡路島産鱧のフルコース
淡路産玉葱とともに

ほくほくの鱧すきや梅肉でさつぱりといただく鱧の落としに加え、新鮮な鱧で揚げられない薄造りのやわらかい淡路産玉葱の玉子と、旨い鱧の旨みをそそる網焼きなど、淡路産をたっぷりとお愉しみいただけるフルコースです。

料金 大人1名様22,000円～(サシ、税別)
内容 2食付(夕食、朝食)



※上記プランはすべてお席1席利用の場合です。曜日・時期により料金変動いたします。喫煙・アレルギー対応は、ホテルニューアワジグループの本場淡路島にまで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ページをご覧ください。掲載プランは価格による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。

