





# 淡路牛

神戸牛や松阪牛の素牛としても知られる但馬牛のルーツ。その肉質は繊維が細かく、サシが入りやすい。豊かな風味ととろける舌ざわりをぜひ。



# 伊勢海老

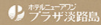
淡路島では秋に漁の最盛期を迎えます。お造りでいただくのとよくわかる、そのぷりぷりとした食感、口中に広がる上品な甘みは、まさに海老の王様。



淡路島の秋の旬彩をギュッと詰め込んだ特選料理「秋のスペシャリテ」

鳴門海峡で獲れた新鮮な魚介のお造りや、海老・鳥賊など海の幸をふんだんに使ったすき鍋。そして有名和牛の素牛としても有名な島のブランド牛・淡路牛のローストなど、和食と洋食の料理師が腕を競る特選料理を愉しめるプランです。

【料金】 大人1名様 23,100円～(サ料・消費税込)  
【内容】 2食付(夕食・朝食)



【踊る伊勢海老】料理実演付！とれびち会席

活きた伊勢海老と上質な脂を纏った紅葉鯛を料理人がお客様の前で豪快にさばく。淡路島泉源ならではの料理実演付プラン。豊かな海の幸を存分に味わい尽くし、五感を刺激する和のエンターテインメントで、心に残る思い出をお持ち帰りください。

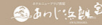
【料金】 大人1名様 27,500円～(サ料・消費税込)  
【内容】 2食付(夕食・朝食)



【特選】淡路島西浦の地魚や淡路牛を味わう季節の特選機軸・淡路野菜とともに

島の西海岸に描がる新鮮な魚介を基調に、滋味溢れる契約農業者の淡路野菜や風味豊かな淡路牛をアンサンブル。地魚の通りをはじめ、島ブランドの淡路牛を使った牛ローストや紅葉鯛と伊勢海老のフィアベースなど、淡路島ならではの食材を存分に活かした料理の数々をお楽しみください。

【料金】 大人1名様 23,100円～(サ料・消費税込)  
【内容】 2食付(夕食・朝食)



# NEW

# 五感を魅了する、2つの新ダイニング。美味しい秋のスペシャリテを愉しんで。

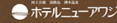
ホテルニューアワジに、淡路島の山海の恵みを賢沢に使った、異なるスタイルのダイニングが誕生しました。味わいや見た目だけでなく、薫りや食感、おもてなしなど多彩に食を愉しんでいただけます。淡路島の美味しいものづくりのディナーコースをぜひご堪能ください。



淡路牛の炭火焼と淡路島の海の幸の和懐石コース

素材本来の旨味を味わえる淡路牛の炭火焼や近頃漁港で獲れる新鮮な海の幸、地元農家から届く旬野菜などの島の恵みを味わえるディナーコース。温かい雰囲気でお食事を愉しめる半個室のダイニングで、瀬戸内のお酒やワインなどと併にお召し上がりください。

【料金】 大人1名様 23,100円～(サ料・消費税込)  
【内容】 2食付(夕食・朝食)



ホテルニューアワジ

## 「食乃房 新水」

島の旬、豊かさ、薫りを五感で愉しめる、半個室ダイニング。瀬戸内のお酒やワインなど、飲み物と料理とのマリアージュにもこだわっています。

島のご馳走が勢ぞろい。あなたのチョイスは？

# 12月スタート！ 淡路島3年とらふぐ



鳴門海峡そばの福良湾沖にて、通常2年のところを3年かけて大きく育てる島のブランド食材。肉厚で天然物に劣らないほど身が締まり、味わいも濃厚です。



《淡路島ブランド》淡路島3年とらふぐを味わいつくすふぐづくしプラン

器の柄が透けて見えるほど薄く引かれたてっさ。淡泊ながらも滋味深い味わいが愉しめるてっちり鍋、カリッと揚げた衣と身のぷりぷりとした食感の組み合わせが堪らないふぐの唐揚げなど、淡路島3年とらふぐを賢沢に使ったフルコースです。

【料金】 大人1名様 22,000円～(サ料・消費税込)  
【内容】 2食付(夕食・朝食)



# 淡路島 えびす鯛



島の近海で獲れる天然真鯛。鳴門海峡・明石海峡・紀淡海峡と周囲の3つの海峡により、どこの漁場よりも潮の流れが良いため、身が締まり、旨み強い。秋は「紅葉鯛」とも呼ばれる。



【秋限定】紅葉鯛の姿造りと伊勢海老・鮑付き特選宝楽焼会席

四方を海に囲まれた淡路島近海で獲れる天然真鯛「淡路島えびす鯛」。越冬に備え上質な脂と旨味をたっぷりと貯えた淡路島えびす鯛を、姿造りや淡路島の名物「宝楽焼」などで秋の多彩な味わいとともに心行くまでお召し上がり頂きます。

【料金】 大人1名様 24,200円～(サ料・消費税込)  
【内容】 2食付(夕食・朝食)



淡路島3年とらふぐを丸ごと一本味わい尽くす★美肌に嬉しいコラーゲンたっぷりのてっさ

淡路島3年とらふぐを2名様で丸ごと1本味わい尽くすプラン。コラーゲンたっぷりのてっさと地酒を調に加え、特製のポン酢ジュレとふぐの身を淡路島シラスで包んで食べる当地鯛「美福鯛」をはじめ、蒸し焼きにした濃厚な白子など、多彩な料理法で淡路島3年とらふぐをご堪能いただけます。

【料金】 大人1名様 24,750円～(サ料・消費税込)  
【内容】 2食付(夕食・朝食)



【レストラン 海菜美】牛フィレ肉のステーキと淡路島の海の幸を味わう季節の味覚コース&約40種の和洋朝食バイキング

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。紅葉鯛をはじめとする魚介や地産野菜など、地産地消の美味しい6ヘルシーなお料理をご用意いたしました。

【料金】 大人1名様 18,150円～(サ料・消費税込)  
【内容】 2食付(夕食・朝食)



ホテルニューアワジ

## 「島と」

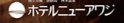
御食国・淡路島ならではの厳選食材を使い、和食に洋のテイストを織り込んだお料理を。一皿ずつ出来立ての美味しさをお届けします。



【和洋創作】淡路島の漁港にあがる海の幸と淡路牛のステーキを愉しむ旬の和洋会席

和食料理長とフレンチシェフの技術が融合した旬の和洋会席。淡路島の漁港にあがる海の幸や淡路牛、地元農家から届く旬野菜など、厳選された食材を彩り豊かな料理に仕上げます。ライブクッキングのわくわく感と出来立ての美味しさをぜひご堪能ください。

【料金】 大人1名様 24,750円～(サ料・消費税込)  
【内容】 2食付(夕食・朝食)





～おすすめ宿泊プラン～  
スパキュイジーンズ×源泉掛け流しの温泉

源泉掛け流しの天然温泉「源泉」でゆっくりと時間をかけて心身を解きほぐした後は、身体の中からもさらに美しく健康にご好評いただいておりますスパキュイジーンズプランは、「秋の兵庫テラウォール」をテーマとした地産地消のメニューをご用意いたします。ホテル最上階ダイニング「Kobe Grill」では、農家直送の野菜の旨味を引き出したソースやハーブを使い、前菜・スープ・メインと進むうちに身体感覚を目標させる、ヘルシーかつ食べ応えのあるスペシャリティをお届けします。中国料理「翠享園」では食欲増進や体内を温める作用などがある生薬と、美肌や体力回復に効く季節の素材を使い、五感で満足いただける贅沢な料理をお届けします。

【料金】  
ダイニング「Kobe Grill」大人1名様 20,100円～(税込)  
中国料理「翠享園」大人1名様 17,900円～(税込) [内容] 2食付(夕食・朝食)  
宿泊予約・お問合せ Tel.078-857-7010(10:00～19:00)



Kobe Grill



翠享園



SHIRAZO 神戸ハイシェラトン ホテル&タワーズ

紅葉スポットを巡る、秋の京都旅へ。

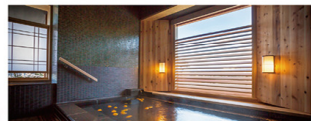
歴史ある古都をゆったり歩いて紅葉を楽しむ。秋の京都旅へ出かけてみませんか。清水の舞台から絶景の紅葉を鑑賞できる清水寺は「坂のホテル京都」から徒歩約5分。清水寺の他にも八坂の塔で有名な法観寺や祇園の八坂神社など人気の紅葉スポットが徒歩圏内です。周辺散策のあとは、貸切風呂や京都の地産食材をはじめ、若狭・志摩・淡路などの御食国の味覚を堪能するホテルステイでつくりごきの時間をお過ごしください。



おすすめ宿泊プラン

黒毛和牛すき焼き焼石・御食国の旬魚のお造りや季節の天婦羅とともに

【料金】 大人1名様 22,500円～(税込)  
【内容】 2食付(夕食・朝食)



おすすめ宿泊プラン

八坂の塔を遠望する貸切風呂「落八坂」50分利用権付プラン

【料金】 大人1名様 15,400円～(税込)  
【内容】 朝食付

坂のホテル京都

ホテルステイで、芸術の秋を感じるひととき。



「ザ・シロヤマテラス津山別荘」では、館内に地元作家が手掛けたアートワークの数々を随所に配しています。底部分に日本瓦を用いた津山城の石垣をイメージした壁が印象的なエントランスを抜けた先の館内では、東北産の丸太杉、和紙などがあしらわれた壁面、デニムのパッチワークを張地に用いた家具、絞り染めの暖簾など、ホテルに居ながらにして岡山のアートな旅を楽しんでいただけます。



おすすめ宿泊プラン

爽やかな秋の収穫祭～フレンチと和食で楽しむ和洋の饗宴ディナー(シェフズダイニング 咲楽)

【料金】 大人1名様 20,900円～(税込)  
【内容】 2食付(夕食・朝食)

ザ・シロヤマテラス津山別荘

身も心も満足する秋の香川旅。

香川県には、「金刀比羅宮」をはじめ、遍通寺や田村神社、父母ヶ浜などのパワースポットが盛りだくさん。神秘性を体感したあとは、温泉に入り癒しの時間をお過ごしください。琴平花壇では「美人の湯」名湯ごんぼら温泉を、阿讃琴南では「自家源泉の美合温泉」をお楽しみいただけます。



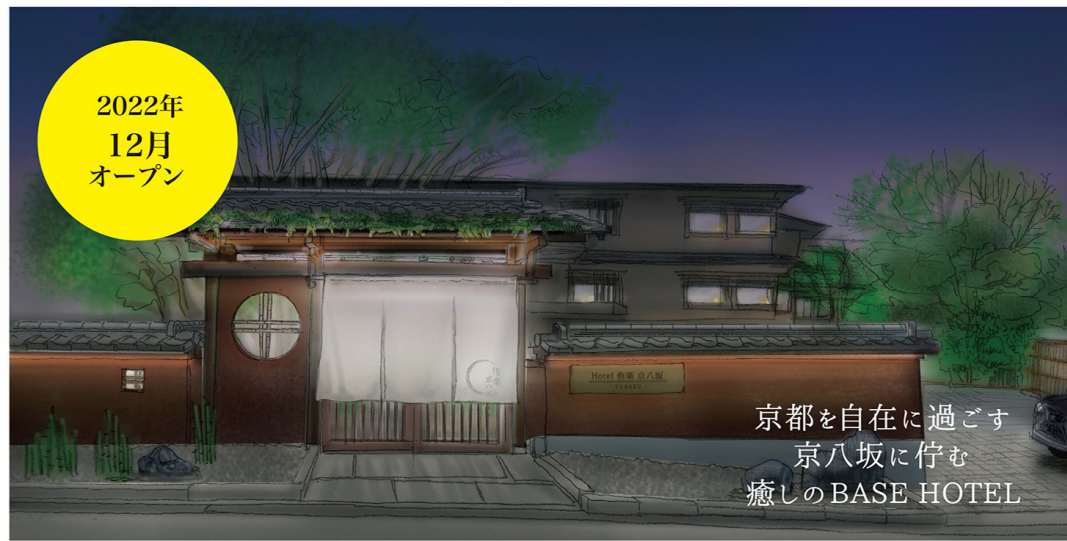
≪琴平花壇≫

プレミアムルーム宿泊プラン  
【料金】 大人1名様 24,200円～(サ料・消費税込)  
【内容】 2食付(夕食・朝食)

≪阿讃琴南≫

湯山荘 阿讃琴南「本館専有露天風呂付客室」宿泊プラン<2017年5月開業>  
【料金】 大人1名様 25,300円～(サ料・消費税込)  
【内容】 2食付(夕食・朝食)

琴平花壇 阿讃琴南



2022年  
12月  
オープン

京都を自在に過ごす  
京八坂に佇む  
癒しのBASE HOTEL



半露天風呂付きなど癒しの客室 立寄りの京八坂ジェラテリア併設 宿泊者専用フリーラウンジ「八坂リビング」

Hotel 宿樂京八坂 -yuraku- 観光地で賑わう京都八坂の地に、ホテルニューアワジグループ2つ目の新ホテル(全13室)が誕生します。上記施設の他、「和」をテーマにしたエステサロンなどもございます。ご期待ください。 https://www.hotel-yuraku.com (秋開業予定) 予約受付 TEL.0799[22]2521 ホテルニューアワジグループ予約センター

秋冬のプレミアムステイプラン

記念日祝泊プラン～La Fleur～ 広々とした専有空間に温泉露天風呂を設けた全室スイート仕様のヴィラ客室。豊かな自然に囲まれた閑静な環境と整えられた極上の居室空間中、プステージョンパン、ペリエ、ジュエのベル、エゴックと共に特別な日に乾杯を。 【特典】記念日アイテム5品をルームサービス、プステージョンパン、ペリエ、ジュエ、エゴックのフルコース、ペアルールグラスと共に、アフターラウンジ、ミニブーケ 【特典2】アフターラウンジフォトサービス 【料金】 大人1名様 55,000円～(サ料・消費税込) 【内容】 2食付(夕食・朝食)

淡路の四季の味覚が紡ぐ島の情景と出会うスペシャリティ 天原では、淡路島の四季折々の食材を使い、和と洋が融合した天原流創作料理をご提供。近隣漁港から届く新鮮な海の幸や淡路ビーフの善治焼をはじめ手間かけて情熱を注いだ逸品の数々をご用意。その一品一品を上質なおもてなしとともに最良の状態でお味わい尽くしていただきます。 【料金】 大人1名様 39,600円～(サ料・消費税込) 【内容】 2食付(夕食・朝食)

淡路島3年とらふく至高の丸ごと一本喰いコース 頭巾海岸の潮に採れたプリプリの身肉はもちろん、コラーゲンたっぷりの「さめかわ」「おとうみ」に、希少部位の「くばし」「うぐいす」、濃厚にして繊細な旨みを持つ「白子」にいたるまで淡路島3年とらふくを2名様で一本、これでもかと堪能いただける贅沢なコースです。 【料金】 大人1名様 42,900円～(サ料・消費税込) 【内容】 2食付(夕食・朝食)

【特選】淡路島西海岸の鮮魚と淡路牛を味わうこだわりディナープラン 全室に美人湯と名高い潮崎温泉を湛える露天風呂を設けた「あわじ浜離宮 別荘 舞海」。客室数わずか17のスマールラグジュアリーならではの細部にまで行き届いた心配りと日々の磨練から醸成された静寂を、ご夕食は島の食材をスパニッシュ風にアレンジした輝煌キュイジーヌを夕陽の美しいレストランで。 【料金】 大人1名様 29,700円～(サ料・消費税込) 【内容】 2食付(夕食・朝食)

ホテルニューアワジ ヴィラ客室 天原 淡路島3年とらふく 別荘舞海 舞海 TAKUMI