

淡路島 淡路島内ホテルのご予約・お問合せ 【ホテルニューアワジグループ・フリーダイヤル】 TEL.0570-079922 (9:00~18:00)	 淡路島・洲本温泉 ホテルニューアワジ 兵庫県洲本市小浜町220 01  淡路島・洲本温泉 淡路夢泉景 兵庫県洲本市小浜町1052-2 02  淡路島・洲本温泉 夢泉景別荘 天原 兵庫県洲本市小浜町1052-2 02  淡路島・洲本温泉 海のホテル 島花 兵庫県洲本市小浜町1277-5 03  淡路島・洲本温泉 渚の荘 花季 兵庫県洲本市小浜町1053-16 04  淡路島・洲本温泉 夢海遊 淡路島 兵庫県洲本市小浜町1-1-50 05  淡路島・南あわじ温泉 プラザ淡路島 兵庫県南あわじ市 列町上町433-2 06  淡路島・南あわじ温泉 あわじ浜離宮 兵庫県南あわじ市 松帆山字路970-81 07  淡路島・南あわじ温泉 あわじ浜離宮 別荘 鐘海 兵庫県南あわじ市 松帆山字路970-6 07  淡路島・南あわじ温泉 湊小宿 海の薫とAWAJISHIMA 兵庫県南あわじ市塩屋町1529-7 08
--	--

早割 30 早めの旅行計画でちょっぴりお得に！
宿泊日30日前に公式ホームページからのご予約で【割引料金】にてご案内いたします。

バスで ホテルや最寄りの洲本IC直通の高速バスが便利です！
タクシーで 特別契約タクシーを利用し大塚や徳島方面からリーズナブルな定額料金でお願いいたします。

島内のバス検索に便利
■淡路島バス検索サイト「バスモ」

島内レンタカー-info. 島内の周辺にはレンタカーがおすすめ。

■スカイレンタカー 淡路島中央店
■洲本 レンタリース
■南あわじ市
■淡路市
■片井オートサービス
■森本商店

淡路島滞在をもっと便利に
ホテルにレンタカーが近く便利なサービスで、淡路島観光をもっと快適に。グループホテルを含めて島内の駐車場なら無料で無料です(東瀬バスターミナル除く)。

RAKUEN

【楽園】2026.6
ホテルニューアワジグループのくつろぎスタイル
RELAXATION
STYLE
VOLUME 48

海を感じて、
夏の島を旅する

淡路島まで車で大阪から約100分／神戸からは約70分／徳島からは約60分



※本誌掲載プランはすべて名額1室利用時での一人あたり利用での目安です。曜日・時期により料金は変動します。入湯料150円別途。掲載プランは都合に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。他にもさまざまなプランをご用意しております。詳しくは各公式ホームページをご覧ください。



We love
Awajishima
夏
旅先写真:
海のホテル 島花
SINCE 2010



ディナーは淡路牛のバーベキューというチョイスも

心地いい潮風を頬に感じながら、家族水入らずで島の幸がふんだんに味わえる贅沢なバーベキューを愉しみませんか。島の豊かな自然に育まれた淡路牛は、松阪牛や神戸牛の素牛となった但馬牛のルーツとしても知られ、筋線維が細かくサシが入りやすいのが特徴。熱を加

えるとそのサシが溶けて周りの筋肉を解きほぐし、柔らかな舌触りが堪能できます。沈みゆく夕日を眺めながら、満天の星空のもとで美味しい空気とともに、御食国こだわりのバーベキューでとてもおきの夏休みを過ごしましょう。



バーベキューは淡路夢泉景・海のホテル 島花・海のホテル島花 レジデンスヴィラ・プラザ淡路島・あわじ浜離宮にてお楽しみいただけます。

翌朝は、焼き魚が自慢の和朝食か気ままにビュッフェか



淡小宿 海の薫とAWAJISHIMAの「和朝食セット&炙り焼き食べ放題」

旅の楽しみのひとつ、日常とは違う朝ごはん。ホテルニューアワジグループでは、各館ごとにさまざまなスタイルの朝食をご用意しています。淡小宿 海の薫とAWAJISHIMAでは、周辺の漁港で獲れた魚を使った干物や練り物を炙り焼きで愉しめるのが自慢。魚介の旨味が凝縮された味



夢海游 淡路島の「和洋朝食ビュッフェ」



【逸品BBQ】特選淡路牛や鮎・伊勢海老など海の幸を夕映えのガーデンテラスで
焼門海峡を一望する絶景テラスで最大2人分を堪能。生きた魚介類を使用した逸品料理もバーベキューでお召し上がりいただけます。メインの淡路牛は、お召し上がりいただける高級部位に加え、普段あまり食べることのできる希少部位も楽しめます。ほかにも淡路玉葱や宮島産といった島のブランド食材も堪能いただけるバーベキューです。
（時間）17:00～21:00（予約必須）
【料金】大人1名様28,600円～（サテリ消費税込）
【内容】12食付（夕食・朝食）

ホテルニューアワジ プラザ淡路島



【BBQ】淡路牛や魚の食材をプライベートテラスで焼くグラスピングバーベキュー★ガーデンヴィラ
部屋から眺めとつながるプライベートテラスを備えた客室限定の最上級ダイニングバーベキュー。淡路牛や島産野菜を炭火で焼くBBQに加え、季節のオーードブルやデザート、デザートオープンで仕上げのデザートも味わえる贅沢なプランです。温泉を使用したレジデンスヴィラ宿泊者専用のリゾートプールも人気。
【料金】大人1名様 38,500円～（サテリ消費税込）
【内容】12食付（夕食・朝食）

島花* レジデンスヴィラ



夏のお愉しみ、鰹

淡路島の夏に待ちわぶる旬があります。美食の島のごちそう、鰹です。
繊細な骨切りによって美しく花開く鰹の落としは、梅肉でさっぱりと、淡路玉ねぎのやわらかな甘みを含んだ出汁でいただく、鰹すし鍋は島の郷土料理。炙り香ばしさと上品な脂の余韻を愉しむ焼き鰹、ふっくらとした身に軽やかな衣をまとわせた大ぶら。ひと皿ごとに異なる趣を見せる鰹は、ゆるやかに流れる夏のひとときを豊かに彩ります。古来より淡路島は、皇室や朝廷へ海の幸を献上した御食国みけつここのひとつとして知られてきました。いまもなお、その豊饒な恵みは、訪れる人々の心を惹きつけてやみません。
島の南部や沼島沖で獲れる鰹は、やわらかな皮目そして澄んだ旨味を兼ね、その味わいは多くの料理人たちに高く評価されています。鰹祭りと呼ばれる京都・祇園祭や大阪天神祭にはなくてはならない魚として重宝されてきました。そのおいしさを育むのは、鳴門海峡がもたらす力強い潮流。
海水が絶えず入れ替わる清らかな漁場には、海老や蟹などの餌が豊富で、身の締まりと深い旨味を蓄えた鰹が育ちます。なかでも沼島近海では、延縄漁によって一尾ずつ丁寧に揚げられるため、傷がなく、美しい魚体を誇ります。
一口ごとに広がる滋味をゆっくりと味わい、会話を愉しみ、季節の移ろいに心を澄ませる。淡路島の鰹をいただく時間は、ただ食事をするだけではなく、この土地の豊かさに身をゆだねるひとときでもあります。
この夏の、島の恵みをゆっくりと。
淡路島でしか出会えない旬のご馳走を、心ゆくまで堪能ください。



淡路島沿岸で獲れる鰹は、豊かな磯の香りと凝縮された旨味をたたえた贅沢な味。生でほろりとした歯ごたえを、火を通せば弾むような食感を楽しめます。刺身では驚くほどの肉厚な身とコク深い旨みと知られる高級食材として珍重されています。

鮑 あわび



遠く通るような身と上品な甘みが魅力。淡路島近海の豊かな海で育まれ、口に入れた瞬間、生でほろりとした歯ごたえと、ほのかな磯の香りが特徴です。刺身では驚くほどの肉厚な身とコク深い旨みと知られる高級食材として珍重されています。

しらす 海老 しらす び



淡路島の高級の特産品は、なんといっても香りが、口に含んだ瞬間、ほろりとした旨味が口の中いっぱいに広がります。ほろりとした旨味が口の中いっぱいに広がります。ほろりとした旨味が口の中いっぱいに広がります。

蛸 たこ

島の夏グルメ、まだまだあります。

旬を迎える



【島の夏の味覚】本場淡路産づくし、島の郷土料理・鰹すし鍋と淡路牛～Yuzuzu～
鰹すしとして、目にも見しる、まるで白い花のようなその姿は、夏の味覚に似ている。味覚、肉ながらも栄養価が高く、滋養や美容にもよいとされる夏のこそ「淡路鰹」を、落としたり炙り、郷土料理の鰹すし鍋など、様々な料理で堪能いただけます。但馬牛の肉づつとされる淡路牛は、彩り豊かな夏野菜とともにコースでお召し上がりください。
【料金】大人1名様26,400円～（サテリ消費税込）
【内容】12食付（夕食・朝食）

あわじ浜離宮



本場淡路島の活けづくし、目にも鮮やかな鰹の落とし、ほろりとした身の焼くすき鍋など島の旬を堪能。上品で独自の味わいながらも奥深い美味しさをもち、鰹、淡路島産米など、さまざまな食材が盛り込まれた、淡路島産米と一緒に料理長自らの出汁で煮込んだ郷土料理「鰹すき鍋」、出汁と米の旨みが口の中いっぱいに広がります。ほろりとした旨味が口の中いっぱいに広がります。ほろりとした旨味が口の中いっぱいに広がります。
【料金】大人1名様25,520円～（サテリ消費税込）
【内容】12食付（夕食・朝食）

夢海游 淡路島

夏のグルメプラン

2026
Spring

「ファミリープレミアム」 ※最大定員3名様 ※電子レンジ完備	「ファミリーコーナーカルテット」 ※最大定員4名様 ※電子レンジ、2ドア冷凍・冷蔵完備
「居酒屋 プラン」 【料金】大人1名様 22,530円〜(¥1700・消費税別)	「居酒屋 プラン」 【料金】大人1名様 18,230円〜(¥1700・消費税別)
【内容】2食付(夕食・朝食) ※2名1室ご利用時	【内容】2食付(夕食・朝食) ※3名1室ご利用時

【逸品】淡路島西浦の地魚や淡路牛を味わう
季節の逸品懐石・淡路野菜とともに