

淡路島西海岸レストラン

冬季 期間限定 団体特別コース

淡路島の山海の幸を楽しむことができる
淡路品西海岸レストランをご紹介します。
裏面もご覧ください。

※11月1日～2月28日



淡路島冬の宝物淡路三年とらふぐ御膳



15,000 円 (税込)

河豚

献上檜重箱(上段:前菜/下段:ふぐの握り、ふぐの焼き物)、
てっさ、ふぐのから揚げ、てっちり鍋(雑炊つきも可)

濃厚な味わいを楽しむ松葉蟹御膳



10,000 円 (税込)

蟹

献上檜重箱(上段:前菜/下段:蟹酢)、蟹鍋、蟹ちらし寿司、
蟹茶わん蒸し

淡路島の冬に青の舎が選ばれる理由

■青海波 青の舎 (あおのや)

住所: 〒656-1723

兵庫県淡路市野島大川70

定休日: 木曜日

人数: 10～50名

・上記特別コース提供期間
期間: 11月1日～2月28日

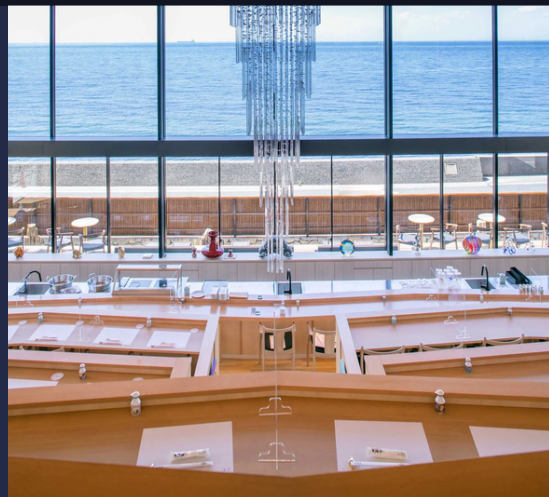
・備考
上記コースの料金、内調が
変動する可能性があります。



海に面する座席
で特別な食体験



音楽の生演奏で
感動の演出を



淡路島観光・法人向けサイト
で様々な団体向けプランをご紹介します!



淡路島観光・法人向けサイト



株式会社パツナグループ

NATUREVERSE総本部 事業開発本部 観光営業部

TEL 050-3684-4874



海神人の食卓 宴

淡路三年とらふぐ鍋 12,000円税込

期間：12月1日～2月28日 定休日：火曜日

人数：10名～53名

- ・淡路三年とらふぐ鍋
- ・てっさ
- ・皮ボン
- ・雑炊
- ・香物



海神人の食卓 宴

海神人御膳 季節の小鍋と共に 6,300円税込

期間：11月1日～3月31日 定休日：火曜日

人数：10名～80名

- ・小鉢2種
- ・茶碗蒸し
- ・味噌汁
- ・焼き物（和牛と旬野菜）
- ・お造り
- ・穴子寿司
- ・寄せ小鍋（三年野菜、豆腐、白身魚、淡路三年とらふぐ）



青海波 海の舎

AWAJIコース 8,500円税込

期間：12月1日～2月28日 定休日：木曜日

※※クリスマス期間除く

人数：10名～50名

- ・アミューズ：淡路冬の野菜のコロッケ仕立て
- ・前菜：天然海老と白菜のガランティース 白ネギのピューレ
- ・スープ：冬かぶらのスープ 焼き大根とフォアグラ
- ・魚料理：淡路産ヒラメのソテー ほうれん草と春菊
- ・お口直し：冬苺の氷果と古酒のジュレ
- ・肉料理：淡路牛グリユ ジャが芋のロースト
- ・デザート：焼きリンゴタルト 淡路みかんのコンポー 藻塩のアイス
- ・食後のお飲み物：コーヒー/紅茶



リストランテ・スコーラ

冬の特別コース 6,600円税込

期間：12月1日～2月28日 定休日：水曜日

人数：10名～40名

- ・アミューズ：生ハムとゴルゴンゾーラと冬野菜のマリネ
- ・前菜：淡路三年とらふぐのアンティパスト 3種盛り
- ・スープ：カリフラワーのポタージュ トリュフ風味
- ・パスタ：淡路蛸のラグーパスタ “ボルボ・イン・ウマド”
- ・魚料理：淡路鮮魚のソテー あさりと白ワインのソース
- ・肉料理：淡路牛のビステッカ トンナートソース添え
- ・ドルチェ：苺のティラミス
- ・パン
- ・コーヒー/紅茶

淡路島西海岸では冬にお勧めの体験・アクティビティ・観光も満載
食事と合わせてご相談ください。モデルコースを含めてご提案させていただきます。