

極上のフランス料理を提供する3棟の滞在型レストラン
Auberge フレンチの森



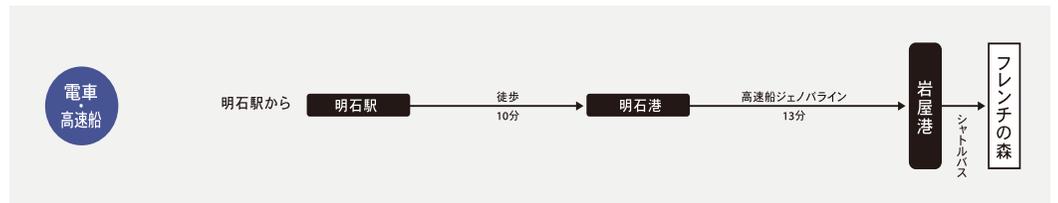
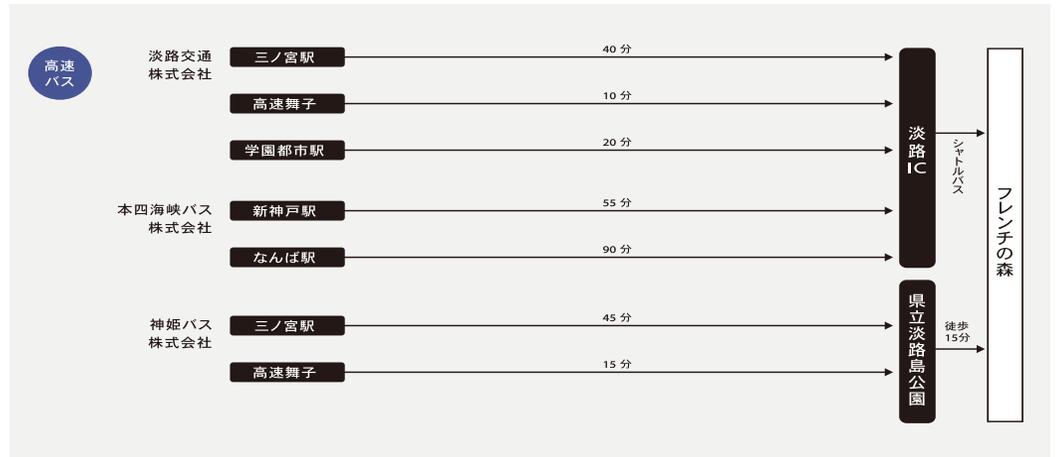
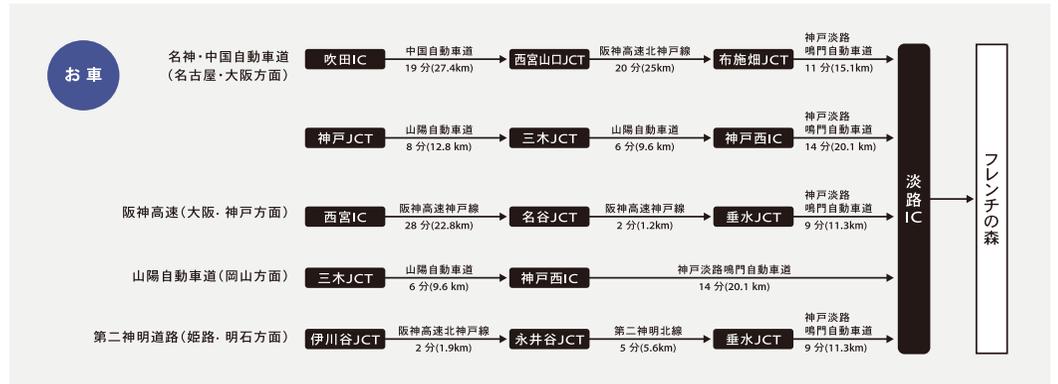
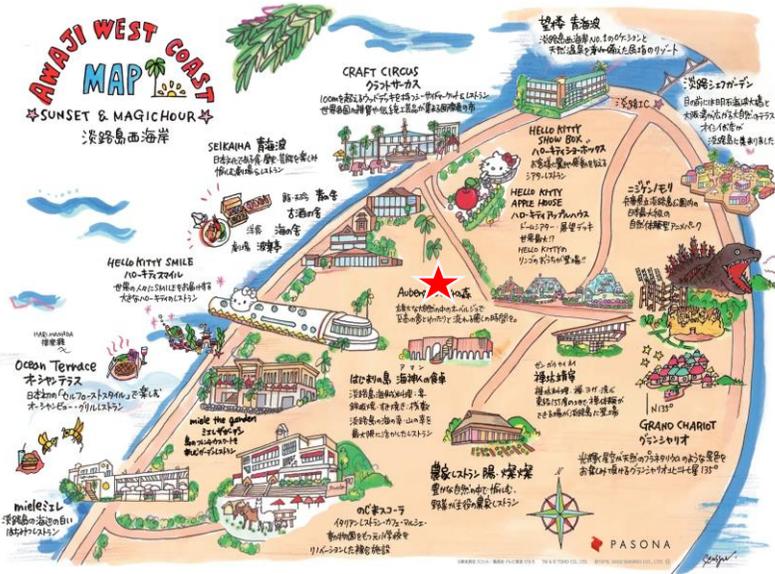
アクセス

淡路島北部中央に位置し、「お車」
「高速バス」「電車+高速船」にて
お越しください。
淡路ICや岩屋港などからシャトルバスも
運行しております

〒656-2301

兵庫県淡路市楠本字場中 2593 番 8

Tel : 0799-70-9060



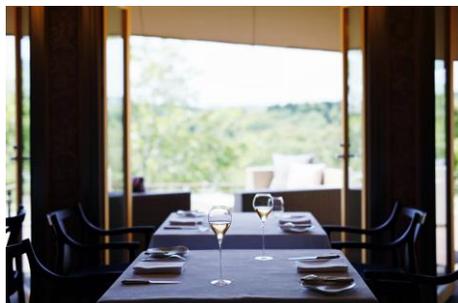
Auberge フレンチの森

都会の喧騒を離れ、豊かな自然や静けさに満ちる淡路島の大地に佇む滞在型レストラン。
趣の異なる3つの棟で淡路島の旬の食材が持つ魅力を引き出した本格フランス料理を披露非日常の体験をフレンチの森で

La Rose (ラ・ローズ)

フランス3つ星レストランで
研鑽を積んだ新進のシェフ
によるオーベルジュ

「和」×「フランス料理」の
フュージョン料理とワインの
マリアージュ



Grand Baobab (グランド・バオバブ)

気軽にフランス料理を
愉しんでいただける
カジュアルフレンチ

淡路島の豊富な食材が持つ素
材本来の特徴を最大限に活か
すフレンチ×地中海・イタリ
アン料理



Prince Etoile (フランス・エトワール)

淡路島とスペイン・バスク地
方は共に多彩な食材に恵まれ
た「美食の街」。素材をシン
プルに味わうバスク料理と、
フレンチの技法を融合させた
新しいフランス料理を提供し
ます。



Stay (ご宿泊)

都会の喧騒を離れ、
豊かな自然や静けさに満ちる
淡路島の大地に佇む宿

朝食には採れたての新鮮な食
材をふんだんに使い
小鳥のさえずりを聴きながら
お愉しみいただけます





■ Chef 村上 遼太郎 (Ryutaro Murakami)

1985年生。大阪府出身。18歳のときにフランスへ。「Restaurant Richard Coutanceau」(現: Restaurant - ChristopherCoutanceau)など三ツ星レストランにて研鑽を積む。帰国後、国内の有名レストランや銀座のフランス料理レストランにてシェフとして勤務。2020年JSAソムリエ取得



淡路島の大地と海の恵みを最大限に引き出し厳選された旬の食材を使った心に残る一皿をソムリエ資格を持つシェフが厳選したワインとともに特別な日に大切な人とっておきの大人なひと時をお過ごし下さい



Lunch 1

¥ 5,500 (税込)

■Amuse

苺と淡路グルメトマトのガスパチョ

■Primo Piatto

リエットと苺のグジェール

■Poisson

淡路野菜サラダ 苺のヴィネグレット

■Viande

淡路和牛の赤ワイン煮込み

■Dessert

フォンダンショコラ ローズマリーの香り

■Mignardises



Lunch 2

¥ 8,500 (税込)

■Amuse

苺と淡路グルメトマトのガスパチョ

■Premier

リエットと苺のグジェール

■Deuxième

淡路産玉ねぎのスープ

■Primo Piatto

淡路野菜サラダ 苺のヴィネグレット

■Poisson

鮭とシラサエビのキャベツ包み

■Viande

淡路和牛の赤ワイン煮込み

■Dessert

フォンダンショコラ ローズマリーの香り

■Mignardises

Dinner1

¥ 11,000 (税込)

■Amuse

苺と淡路グルメトマトのガスパチョ

■Premier

リエットと苺のグジュール

■Deuxième

淡路産玉ねぎのスープ

■Deuxième

淡路野菜サラダ 苺のヴィネグレット

■Primo Piatto

鮪とピーツのマリネ

■Poisson

鮭とシラサエビのキャベツ包み

■Viande

淡路ビーフの赤ワイン煮込み

■Dessert

フォンダンショコラ ローズマリーの香り

■Mignardises



Dinner2

¥ 1,000 (税込)

■Amuse

苺と淡路グルメトマトのガスパチョ

■Premier

リエットと苺のグジュール

■Deuxième

淡路産玉ねぎのスープ

■Deuxième

淡路野菜サラダ 苺のヴィネグレット

■Primo Piatto

鮑とホワイトアスパラガスの海藻バターソース

■Poisson

鮭とシラサエビのキャベツ包み

■Viande

淡路ビーフのロースト 露味噌のソース

■Granité

淡路産金柑のコンポート

■Dessert

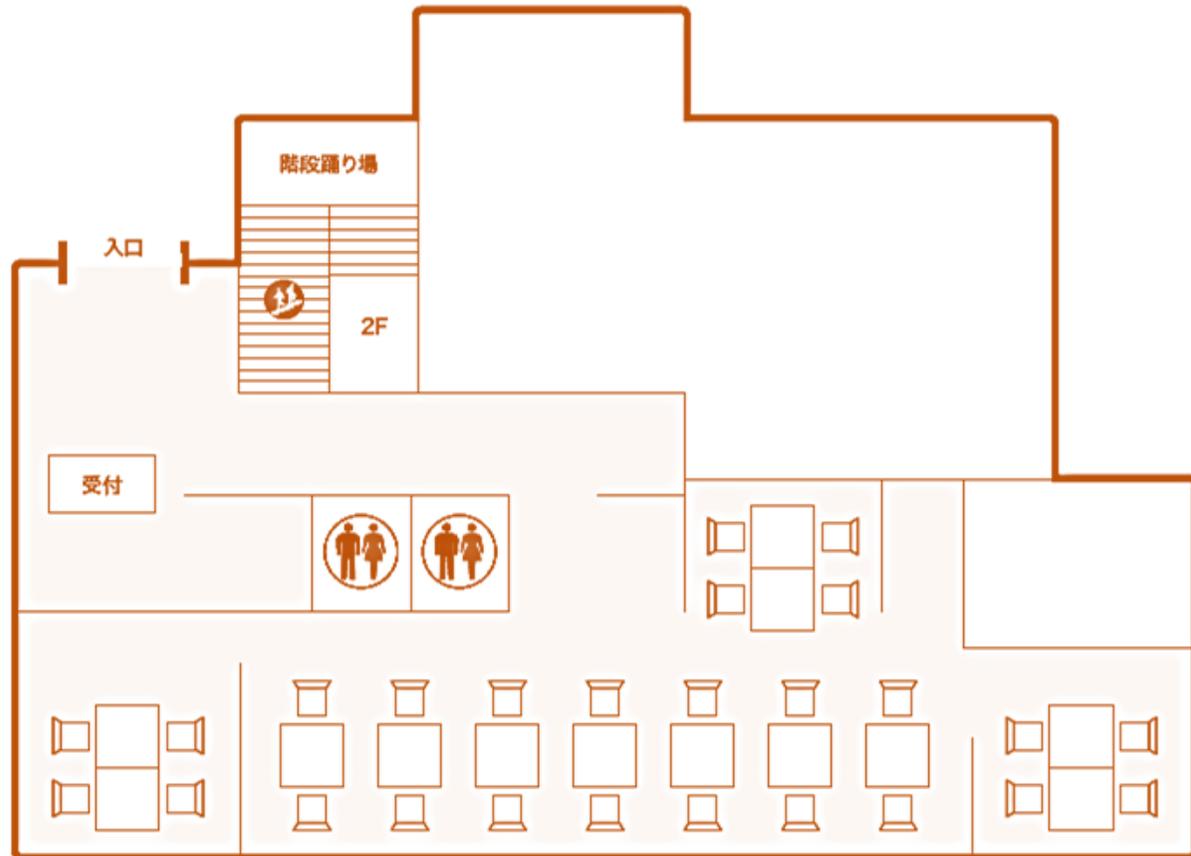
フォンダンショコラ ローズマリーの香り

■Mignardises

※メニューは季節により変わります。※17,000円の特別コースがございます。

ラ・ローズ レイアウト

26席





■ Chef

大橋 力 (Tsutomu Ohashi)

1975年生まれ、兵庫県出身。高校を卒業後、大阪のレストランで研鑽を積む。その後、地元兵庫県に戻り、数々の有名レストランやホテルでシェフを務め、2022年8月より、オーベルジュフレンチの森「Grand Baobab」で料理長を務める。すべての食材に拘り、自らの目で厳選した食材だけを使用し、鮮度、火入れ、ソースなどに拘り理想追求をした料理を提供。



新鮮な海産物から畜産、野菜、果物に至るまで食材の宝庫と称される淡路島。素材をシンプルに味わうイタリア料理の基本的な考えを踏襲し、滋味深い淡路島の豊富な食材を活かしたフランス×イタリアン料理をお愉しみください。



Lunch 1

¥ 4,500 (税込)

■Amuse

豆乳ロワイヤル 菜の花のピューレ

■Primo Piatto

しらすと淡路野菜のアーリオ・オーリオ

■Poisson

鯖 炭焼き カリフラワーのクーリー

■Viande

ポーク肩ロース肉の薪焼き シェリーヴィネ
ガーソース

■Dessert

ティラミス



※メニューは季節により変わります

Lunch 2

¥ 7,000 (税込)

■Amuse

豆乳ロワイヤル 菜の花のピューレ

■Premier

淡路鮮魚のカルパッチョ(炙り)

■Primo Piatto

ズワイ蟹と小海老のトマトクリームパスタ

■Poisson

淡路鮮魚炭焼き カリフラワークーリー

■Viande

淡路ビーフの薪焼き タリアータ仕立て バ
ルサミコと赤ワインのソース

■Dessert

ティラミス

■Mignardises

大橋Chef Dégustation Menu ¥ 11,000 (税込)
季節食材や淡路の高級食材を使用したSpecial Menu
もごじます。

Dinner 1

¥ 8,500 (税込)

■Amuse

坂越産牡蠣の軽いスモーク

■Premier

淡路鮮魚のカルパッチョ(炙り)

■Deuxième

豆乳ロワイヤル 菜の花のピューレ

■Primo Piatto

ズワイ蟹と小海老のトマトクリームパスタ

■Poisson

淡路鮮魚炭焼き カリフラワークーリー

■Viande

淡路ビーフの薪焼き タリアータ仕立て バルサミコと赤ワインのソース

■Dessert

ザッハトルテ

■Mignardises

大橋Chef Dégustation Menu ¥16,000 (税込)
季節食材や淡路の高級食材を使用したSpecial Menu
もございます。



※メニューは季節により変わります

Dinner 2

¥ 13,000 (税込)

■Amuse

坂越産牡蠣の軽いスモーク

■Premier

淡路鮮魚のカルパッチョ(炙り)

■Deuxième

豆乳ロワイヤル 菜の花のピューレ

■Deuxième

鴨のロースト 淡路みかんのキャラメリゼ

■Primo Piatto

ズワイ蟹と小海老のトマトクリームパスタ

■Poisson

淡路鮮魚炭焼き カリフラワークーリー

■Viande

淡路ビーフの薪焼き タリアータ仕立て バルサミコと赤ワインのソース

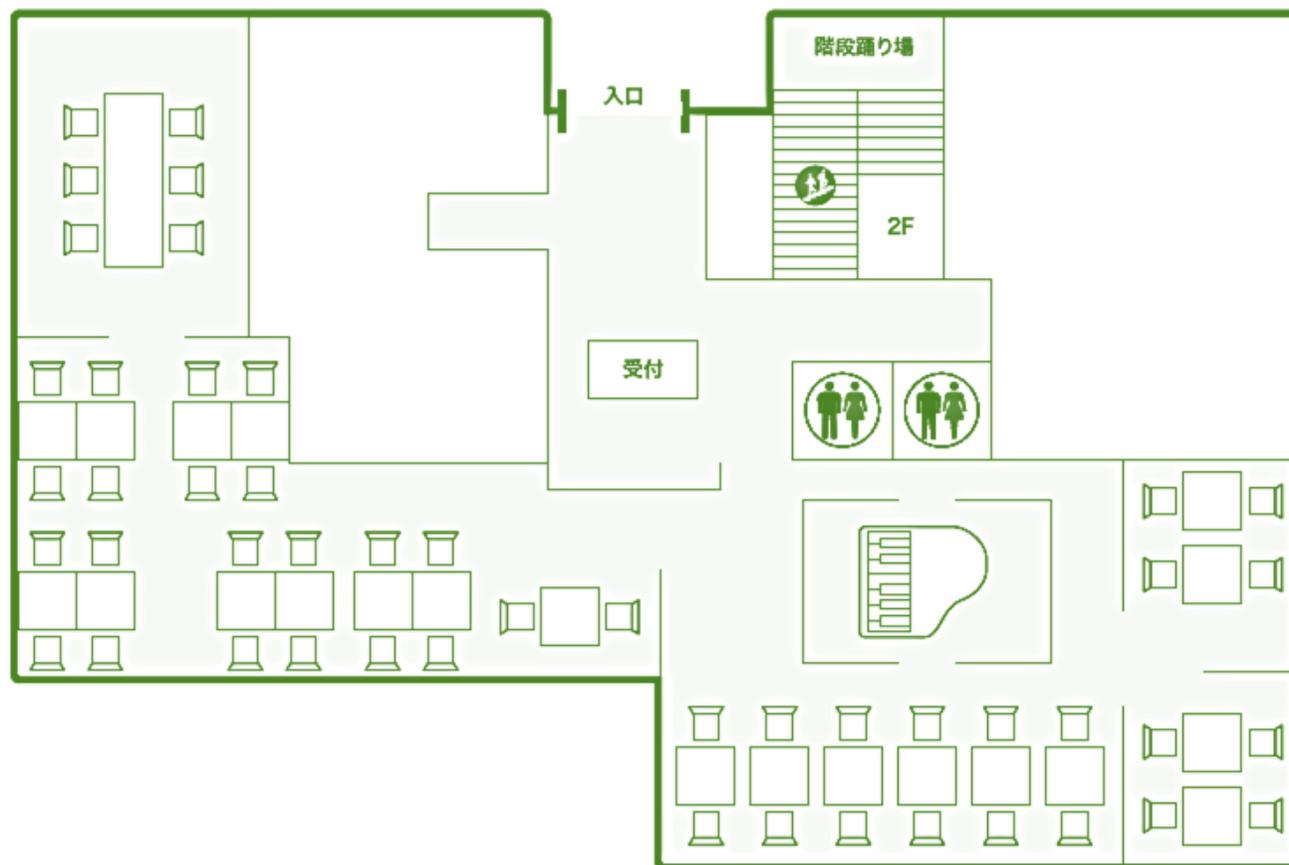
■Granité 苺のグラニータ

■Dessert ザッハトルテ

■Mignardises

グランド・バオバブ レイアウト

48席





■ Chef 池田 和政 (Kazumasa Ikeda)

1974年、兵庫県出身。

リーガロイヤルホテルにて10年以上従事。
シェフのこだわりは素材を活かすこと。
淡路島の素材をフランス料理の技法を
ベースに食材の組み合わせやシンプルな
調理法で素材本来の旨味を限界まで挑戦。
それを引き立たせる口当たりのよい
ソースにもこだわりをもつ



スペインのバスク地方は海と豊かな大地に恵まれており、沿岸部は新鮮な魚介料理、内陸部は野菜と肉料理があり多種多様な食に恵まれた地域で海の幸、山の幸が溢れる淡路島と非常に近い環境です。



Lunch 1

¥ 5,500 (税込)

■Potage

淡路玉葱のポールサラダ

■Amuse

バスク×淡路のパナッシュェ ピンチョス仕立て
(3種)

■Premier

淡路鮮魚のマリネ サルピコンソース

■Poisson

鱈のポワレ ビスカヤソース

■Viande

山形平田牧場三軒豚のロースト ソースバルサ
ミコ

■Dessert

■Mignardises



※メニューは季節により変わります

LUNCH 2

¥ 8,500 (税込)

■Potage

淡路玉葱のポールサラダ

■Amuse

バスク×淡路のパナッシュェ ピンチョス仕立
て(5種)

■Premier

淡路鮮魚のマリネ サルピコンソース

■Deuxième

バスク伝統のイカ墨の煮込み

■Poisson

鱈のポワレ ビスカヤソース

■Viande

淡路牛のロースト 赤ワインソース

■Dessert

■Mignardises

池田Chef Dégustation Menu ¥ 11,000 (税込)
季節食材や淡路の高級食材を使用したSpecial Menu
もございます。

Dinner 1

¥ 11,000 (税込)

■Potage

淡路玉葱のポールサラダ

■Amuse

バスク×淡路のパナッシュェ ピンチョス仕立て
(3種)

■Premier

淡路旬魚の取り合わせマリネ サルピコンソース
(明石鯛、鮑、桜鱒)

■Deuxième

バスク伝統のイカ墨の煮込み

■Poisson

真鱈と白子のムニエル ビスカヤソース

■Viande

淡路牛のロースト アモンティリヤード(甘口
シェリー)のソース

■Dessert

■Mignardises



※メニューは季節により変わります

Dinner 2

¥ 14,000 (税込)

■Potage

淡路玉葱のポールサラダ

■Amuse

バスク×淡路のパナッシュェ ピンチョス仕立
て(5種)

■Premier

淡路旬魚の取り合わせマリネ サルピコン
ソース(明石鯛、鮑、桜鱒)

■Deuxième

フォワグラと蕪のソテー イカ墨ソース

■Poisson

真鱈と白子のムニエル ビスカヤソース

■Viande

淡路ビーフ フィレ肉のグリエ アモンティ
リヤード(甘口シェリー)のソース

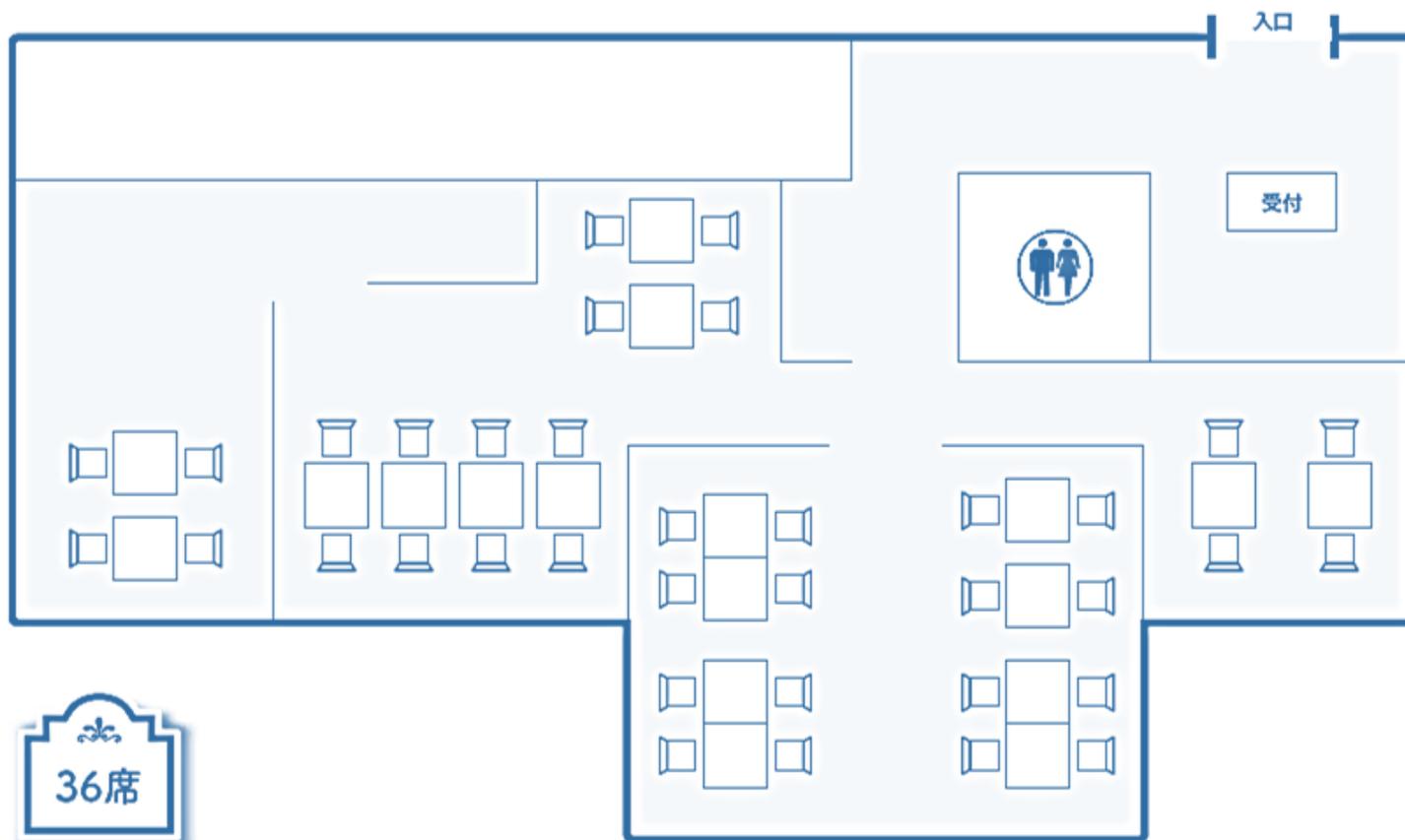
■Dessert

■Mignardises

池田Chef Dégustation Menu ¥17,000 (税込)

季節食材や淡路の高級食材を使用したSpecial Menuもございます。

フランス・エトワール レイアウト



Restaurant & Stay (ご宿泊)



雄大な自然の中のオーベルジュで至高のディナーを愉しんだ後は、フランスの邸宅を思わせるお部屋でゆったりとお寛ぎください。

採れたての新鮮な食材をふんだんに使った朝食は、特製の卵料理、サラダやドリンクの細部にまでシェフのこだわりが溢れています。静けさに包まれた空間で小鳥のさえずりを聴きながらゆったりとした朝食をお楽しみいただけます



施設概要

施設概要

下記ウェブサイトからも施設をご紹介します。

淡路島観光・法人サイト

<https://awaji-resort.pasonagroup.co.jp/>



Auberge フレンチの森 施設ページ

<https://awaji-resort.pasonagroup.co.jp/facility/frenchnomori-0?hsLang=ja-jp>



基本情報					
施設名			営業所連絡先		
Auberge フレンチの森			☎	050-3684-4874	
			☎	050-3684-4247	
			✉	awaji_a.sales@pasonagroup.co.jp	
現地連絡先 La Rose		現地連絡先 Grand Baobab		現地連絡先 Prince Etoile	
☎	0799-70-9062	☎	0799-70-9063	☎	0799-70-9061
☎	0799-70-9059	☎	0799-70-9059	☎	0799-70-9059
✉	info-auberge@awajiresort.com	✉	info-auberge@awajiresort.com	✉	info-auberge@awajiresort.com
住所				webサイト	
〒	656-2301	兵庫県淡路市楠本字場中2593-8		https://www.frenchnomori.jp/	
アクセス	車の場合		公共交通機関の場合		
	<本州・四国より> ・淡路ICより 5分		<高速バス> ① 新神戸・三宮 → 淡路IC ② 淡路IC → オーベルジュ フレンチの森 (無料シャトルバス 5分) <高速船> ① JR明石駅 → 明石港 (徒歩 10分) ② 明石港 → 岩屋港 (高速船ジェノバライン 13分) ③ 岩屋港 → オーベルジュ フレンチの森 (無料シャトルバス 10分)		
レストラン	La Rose (ラ・ローズ)	営業時間	[ランチ] 11:30~15:30(最終入店 13:00) [ディナー] 17:30~21:30(最終入店 19:00)	定休日	火曜日 (祝日は営業)
		座席数	26席(13卓) 4席半個室あり。※年齢条件は下記に記載	団体受入可能数	26席
	Prince Etoile (フランス・エトワール)	営業時間	[ランチ] 11:30~15:30(最終入店 13:00) [ディナー] 17:30~21:30(最終入店 19:00)	定休日	木曜日 (祝日は営業)
		座席数	34席(17卓) 4席半個室あり。※年齢条件は下記に記載	団体受入可能数	34席
Grand Baobab (グランドバオバブ)	営業時間	[ランチ] 11:30~15:30(最終入店 13:00) [ディナー] 17:30~21:30(最終入店 19:00)	定休日	水曜日 (祝日は営業)	
	座席数	48席(22卓) 6席個室あり。※年齢条件は下記に記載	団体受入可能数	48席	
※各レストラン貸切も承ります。貸切条件は時期や時間帯などにより変わります。是非、お問い合わせください。					
駐車場	普通車	3棟 合計41台	大型	1~2台	※大型は臨時駐車場の状況次第になります
バリアフリー	・建物前スロープあり ・エレベーターは3棟ともございません。		多言語対応	英語	
クレジットカード	VISA、Master、JCB、銀聯(UnionPay)、Diners Club、AMERICAN EXPRESS、DISCOVER			その他決済システム	なし

株式会社パソナグループ

事業開発部 観光営業プロジェクトグループ

兵庫県淡路市夢舞台2番地 展望テラス

E-Mail : awaji_a.sales@pasonagroup.co.jp

Tel : 050-3684-4874