

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@pasonagroup.co.jp		✉	info-auberge@pasonagroup.co.jp		✉	info-auberge@pasonagroup.co.jp		
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			
PRポイント									
都会の喧騒を離れ、淡路島の静謐な大地に佇むフレンチの森。 かつて朝廷に食材を献上されたとされ「御食国」と呼ばれた、ここ淡路島には無限の食材が広がる。 フレンチの森がお届けするのは3つのローカリティストロノミー。雄大な大自然の中、オーベルジュで至高の食とゆったりと流れる癒しの時間をお過ごしください。									
【La Rose】 「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 シェフ 村上 遼太郎 【Prince Etoile】 美食を奏でる多彩な淡路食材でバスクの食文化とフレンチを融合 シェフ 米倉 雅人 【Grand Baobab】 素材本来の特徴を最大限に活かすフレンチ×イタリアン シェフ 大橋 力									
ご案内									
・上記営業時間は通常期のお時間になります。詳しくは上記「営業所連絡先」へお問い合わせをお願いいたします。 ・上記レストランの席数は通常時の席数になります。団体受入可能数を若干超える場合も一度お問い合わせをお願いいたします。 ・各レストランとも、11歳以上の方に限ります。但し、「Grand Baobab」のみ個室に限り、11歳未満のお客様のご利用も承ります。 ・メニューは一例になります。季節や食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になるため、都度ご案内いたします。									

団体メニュー					
セクション	メニュー名	内容（一例）	一般価格 （円）税込	団体価格 （円）税込	イメージ
La Rose (ラ・ローズ)	【ランチコース】 イリス ～メイン料理を含む フレンチコース～	・ 苺と淡路グルメトマトのガスパチョ ・ リエットと苺のグジェール ・ 淡路野菜サラダ 苺のヴィネグレット ・ 淡路和牛の赤ワイン煮込み ・ フォンダンショコラ ローズマリーの香り ・ お茶とお茶菓子	6,000	6,000	
	【ランチコース】 ダリア ～メイン料理2皿(魚&肉)を含む フレンチコース～	・ 苺と淡路グルメトマトのガスパチョ ・ リエットと苺のグジェール ・ 淡路産玉ねぎのスープ ・ 淡路野菜サラダ 苺のヴィネグレット ・ 鮮とシラサエビのキャベツ包み ・ 淡路和牛の赤ワイン煮込み ・ フォンダンショコラ ローズマリーの香り ・ お茶とお茶菓子	8,500	8,500	
	【ランチコース】 ローズ ～メイン料理2皿(魚&肉)を含む 贅沢なフレンチコース～	・ 苺と淡路グルメトマトのガスパチョ ・ リエットと苺のグジェール ・ 淡路産玉ねぎのスープ ・ 淡路野菜サラダ 苺のヴィネグレット ・ 鮑とホワイトアスパラガスの海藻バターソース ・ 鮮とシラサエビのキャベツ包み ・ 淡路和牛の赤ワイン煮込み ・ フォンダンショコラ ローズマリーの香り ・ お茶とお茶菓子	13,000	13,000	
	【ディナーコース】 イリス ～メイン料理を含む フレンチコース～	・ 苺と淡路グルメトマトのガスパチョ ・ リエットと苺のグジェール ・ 淡路産玉ねぎのスープ ・ 淡路野菜サラダ 苺のヴィネグレット ・ 鮎とピーツのマリネ ・ 鮮とシラサエビのキャベツ包み ・ 淡路ビーフの赤ワイン煮込み ・ フォンダンショコラ ローズマリーの香り ・ お茶とお茶菓子	12,000	12,000	
	【ディナーコース】 ダリア ～メイン料理2皿(魚&肉)を含む フレンチコース～	・ 苺と淡路グルメトマトのガスパチョ ・ リエットと苺のグジェール ・ 淡路産玉ねぎのスープ ・ 淡路野菜サラダ 苺のヴィネグレット ・ 鮑とホワイトアスパラガスの海藻バターソース ・ 鮮とシラサエビのキャベツ包み ・ 淡路ビーフのロースト路味噌のソース ・ 淡路産金柑のコンポート ・ フォンダンショコラ ローズマリーの香り ・ お茶とお茶菓子	15,000	15,000	
	【ディナーコース】 ローズ ～メイン料理2皿(魚&肉)を含む 贅沢なフレンチコース～	・ 苺と淡路グルメトマトのガスパチョ ・ リエットと苺のグジェール ・ 淡路産玉ねぎのスープ ・ 淡路野菜サラダ 苺のヴィネグレット ・ 鮑とホワイトアスパラガスの海藻バターソース ・ クロムツのボワレ ビスクに浮かべて ・ 淡路ビーフのロースト路味噌のソース ・ 淡路ビーフの赤ワイン煮込み ・ 淡路産金柑のコンポート ・ フォンダンショコラ ローズマリーの香り ・ お茶とお茶菓子	20,000	20,000	

団体メニュー					
セクション	メニュー名	内容（一例）	一般価格 （円）税込	団体価格 （円）税込	イメージ
Prince Etoile (フランス・ エトワール)	【ランチコース】 ルナ ～旬のコース～	ピンチョス3種 島野菜のポタージュ 淡路産真鯛のサラダ ブランドボークのグリエ 季節のデザート	5,500	5,500	
	【ランチコース】 ソレイユ ～淡路島の食材堪能コース～	ピンチョス4種 島野菜のポタージュ 淡路産真鯛のサラダ 淡路産鱈のボワレ アロスと共に 淡路和牛のグリエ 季節のデザート	8,500	8,500	
	【ランチコース】 エトワール ～シェフおまかせコース～	ピンチョス4種 島野菜のポタージュ 淡路産真鯛のサラダ アロス（お米料理） 淡路産平目のボワレ 淡路和牛フィレ肉のグリエ 季節のデザート	13,000	13,000	
	【ディナーコース】 ルナ ～旬のコース～	ピンチョス3種 島野菜のポタージュ 淡路産真鯛のサラダ 淡路産鱈のボワレ アロスと共に 淡路和牛のグリエ 季節のデザート	11,000	11,000	
	【ディナーコース】 ソレイユ ～淡路島の食材堪能コース～	ピンチョス4種 島野菜のポタージュ 淡路産真鯛のサラダ アロス（お米料理） 淡路産鱈のボワレ 淡路和牛のグリエ 季節のデザート	15,000	15,000	
	【ディナーコース】 エトワール ～シェフおまかせコース～	ピンチョス4種 島野菜のポタージュ 淡路産真鯛のサラダ アロス（お米料理） 淡路産平目のボワレ 淡路和牛フィレ肉のグリエとトリュフ 季節のデザート	17,000	17,000	
	ビュッフェ ＋ フリーフロー （3時間）	【ピンチョス】 淡路鶏とアボカドのワサビ風味、完熟島人参のムー ス、淡路ダコのジュレ、カツオのタルタル、スパニッ シュオムレツ など 【メイン料理】 淡路産魚介のアロス、三田ボークと淡路野菜のポト フ、淡路和牛の炙り など ※食材の仕入れ状況により、料理内容を変更する場 合がございますので、予めご了承くださいませ。 ドリンク： ワイン数種類（スパークリング含む）、ノンアルコー ルワイン（スパークリング含む）、アップルジュ ース、ウーロン茶、オレンジジュース、ジンジャーエ ール など	—	10,000	

団体メニュー					
セクション	メニュー名	内容（一例）	一般価格 （円）税込	団体価格 （円）税込	イメージ
Grand Baobab （グランド バオバブ）	【ランチコース】 フルール ～フレンチを気軽に愉しむコース～	・豆乳ロワイヤル 菜の花のピュレ ・しらすと淡路野菜のアーリオ・オーリオ ・Main：魚料理 or 肉料理 ※皆様統一でお選びください ・本日鮮魚の炭焼き カリフラワークーリー ・神戸ポークの新焼き シェリーヴィネガーソース ・ティラミス	(29名以下) 5,500	(30名以上) 4,500	
	【ランチコース】 フィュー ～島食材を贅沢に堪能コース～	・豆乳ロワイヤル 菜の花のピュレ ・本日鮮魚のカルパッチョ ・ズワイ蟹と小海老のトマトクリームパスタ ・本日鮮魚の炭焼き カリフラワークーリー ・淡路ビーフの新焼きタリアート仕立て バルサミコと赤ワインのソース ・ティラミス	8,000	8,000	
	【ランチコース】 バオバブ ～厳選食材に拘った シェフおまかせコース～	大橋Chef Dégustation Menu Lunch Course11,000円 をベースとして季節食材や 淡路の高級食材を使用した Special Menu	12,000	12,000	
	【ディナーコース】 フルール ～フレンチを気軽に愉しむコース～	・坂越産牡蠣の軽いスモーク ・本日鮮魚のカルパッチョ ・豆乳ロワイヤル 菜の花のピュレ ・ズワイ蟹と小海老のトマトクリーム パスタ ・本日鮮魚の炭焼き カリフラワークーリー ・淡路ビーフの新焼き タリアート仕立て バルサミコと赤ワインのソース ・ザッハトルデ ・Mignardises	10,000	10,000	
	【ディナーコース】 フィュー ～島食材を贅沢に堪能コース～	・坂越産牡蠣の軽いスモーク ・本日鮮魚のカルパッチョ ・豆乳ロワイヤル 菜の花のピュレ ・鴨のロースト淡路みかんのキャラメリゼ ・ズワイ蟹と小海老のトマトクリーム パスタ ・本日鮮魚の炭焼き カリフラワークーリー ・淡路ビーフの新焼き タリアート仕立て バルサミコと赤ワインのソース ・苺のグラニータ ・ザッハトルデ ・Mignardises	15,000	15,000	
	【ディナーコース】 バオバブ ～厳選食材に拘った シェフおまかせコース～	大橋Chef Dégustation Menu Dinner Course16,000円 をベースとして季節食材や 淡路の高級食材を使用した Special Menu	17,000	17,000	

団体メニュー					
セクション	メニュー名	内容（一例）	一般価格 （円）税込	団体価格 （円）税込	イメージ
3棟 共通プラン	3棟貸し切りプラン	各棟buffet（スモールディッシュ） ワインフリーフロー	—	一式 600,000 （60名迄） 61名以上の場合 1名あたり12,000	
	2棟貸し切りプラン	各棟buffet（スモールディッシュ） ワインフリーフロー	—	ご相談下さい	
	ハーブプラン	ハーブや花々が広がる 「ガーデン散策」 ハーブブーケ作り/ハーブの香り袋作り体験 コース料理 食後のフレッシュハーブティー	—	10,000	
	ワインフリーフロー	ベーシックプラン スタンダードプラン プレミアムプラン ※詳細はお問い合わせください	—	3,500 5,000 6,000	
	生演奏サービス	①BGM 15分程度 ②ミニコンサート 15分程度 ③コンサート 25分程度×2回	—	①30,000～ ②50,000～ ③150,000～	