

淡路島西海岸で特別な食体験を

淡路島西海岸

プレミアムコースのご紹介



あらゆるシチュエーションに彩を添えて

社内の報奨やインセンティブに

社員などのモチベーション向上や団結力の醸成に寄与する「特別な食体験」を提供します

大切な方のご招待に

大切な方とのコミュニケーションで、テーブルを囲み会話に花を咲かせます

一生に一度の記念日に

会社の創立記念パーティ等で社員へ晴れやかな場を提供します

1. Auberge フレンチの森

新進気鋭の3名のシェフが異なるテーマで淡路島厳選の食材を使った極上のフレンチレストラン。



料金：12,000円（税込）

季節食材や淡路の高級食材を使用したSpecial Menu

■Potage 苳と淡路グルメトマトのガスパチョ ■Amuse リエットと苳のグジェール ■Premier 淡路産玉ねぎのスープ ■Deuxième 鮑とホワイトアスパラガスの海藻バターソース ■Poisson 鯉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 お茶とお茶菓子

2. 青海波 青の舎

観覧席のような階段状に配置した座席で美しい景色を眺めながら楽しむ、海旬の魚介を中心として新鮮な握りや天ぷらが評判の鮎・懐石レストラン。



料金：10,000円（税込）

旬の鮮魚と食材本来の味の良さをいかした絶品の料理

■献上檜重箱 淡路島の魚介に彩を添えて ■淡路青海波握り鮎 マグロや穴子、淡路鯛など季節の海の幸をいただく ■特選天ぷら皿 エビや淡路玉ねぎなどの新鮮な食材を感じる ■小鍋 季節の小鍋で魚介の旨味を堪能 ■赤だし汁 バスク伝統のイカ墨の煮込み ■茶碗蒸し 淡路島の食材を活かした茶わん蒸し

※コース内容は時期や仕入状況により変わります。

その他レストラン（イタリアン）や淡路ビーフ、鉄板焼きなどもございます。

大人のための上質な空間と料理を提供する各レストランでは、最高級の料理、サービス、空間を提供する特別な食体験をお約束します。選び抜かれた淡路島の山海の幸をお楽しみください。



コース内容の詳細やレストランの収容人数、営業時間、アクセス等は、右記ウェブサイトよりご覧いただけます。

