

淡路島の新しい名物淡路島ぬーどるを使った新メニューのご案内

淡路島ぬーどるは、2009年9月に洲本商工会議所の若手により結成された「御食国(みけつくに)プロジェクト実行委員会」が企画し、2010年から島内の33店が参画したご当地グルメです。

そこで、当館も淡路島ぬーどるを使った料理メニューをつくりましたので、ご案内申し上げます。

淡路島ぬーどるカレー味 (要予約)

淡路島ぬーどる カレー味

¥880 (消費税込)

しっかりとした麺にお出汁がきいたトロトロのカレーがよく絡み、程良いカレーの刺激と淡路産の玉ねぎの甘み、淡路牛の旨みの相性が抜群! 淡路島の新しい名物をご賞味あれ!

※要予約

割烹「舞扇」にてご準備致します。お日にちによりましてはご準備出来ない場合もございますので、ご確認下さいませ。



温泉とセットで通常2,980円のところ

¥2,180 (消費税込)

—取材にあたって—

- ご取材いただける場合は 担当 黒田・藤野までご連絡ください。
- 撮影を伴った取材は時間など事前にご相談ください。
- 読者様への「宿泊プレゼント」や取材における御試食・体験宿泊も承っております。お気軽にお問い合わせ下さい。

<問い合わせ>

〒656-0023 兵庫県洲本市小路谷1279-13

淡路島 洲本温泉 淡路インターナショナルホテル ザ・サンプラザ 担当：黒田・藤野

TEL. 0799-23-1212 FAX. 0799-22-5823

URL <http://www.the-sunplaza.co.jp/>

あこう鯛・あま鯛と淡路牛会席プラン【宿泊プラン】

あこう鯛・あま鯛・淡路牛と淡路島の新名物「淡路島ぬーどる」を使った新プラン

近年なかなか手に入らなくなってきた高級魚、あこう鯛・あま鯛と淡路牛などの主役食材を「淡路島ぬーどる」が上手くひき立てたお料理に仕上げました。

「淡路島ぬーどる」のしっかりとした歯ごたえとつるつるのど越しは、癖になる食感です。是非、ご賞味くださいませ。

お1人様 **¥15,000~**
(消費税・サービス料込・入湯税別)
(平日4名様以上/室、和室利用の場合)



◆お品書き

先付	海老うぐいす寄せ
造り	あこう鯛・栄螺・太刀魚・かんばち・文甲烏賊
吸物	清水仕立て
焚合せ	淡路島ぬーどる豆乳鍋
焼物	淡路牛の陶板焼き
油物	あこう鯛の唐揚げ
強肴	あま鯛若菜巻酒汐蒸し
果物	季節のフルーツ
香物	三種盛

※季節によって多少内容が変わることがございます。



施設のご案内



■淡路インターナショナルホテル ザ・サンプラザ 株式会社 観光ホテル淡州

URL: <http://www.the-sunplaza.co.jp>

客室...54室

コンベンションホール「大鳴門(450名)」 「航路(50名)」
宴会場(300畳/120畳/20畳×11) クアセンター男女各1
貸切風呂「晴雨」「東雲」、結婚式場「瑞兆殿」「写場」
茶室「夢想庵」、レストラン「ラ・パンパ」、割烹「舞扇」
カラオケハウス「阿波路」、ティールウンジ「カスタード」
リラクゼーションサロン「野のはな」

住所：兵庫県洲本市小路谷1279-13

問合せ先電話番号：0799-23-1212

