



淡路ビーフ、3年とらふぐ、えびす鯛 淡路島の特産を味わい尽くす  
兵庫県淡路島「GRAND CHARIOT 北斗七星 135°」  
2月限定『山下春幸シェフ監修 新和食コース三昧プラン』  
2月1日（火）より提供開始

淡路島北部の静寂の中で、凜とした空気包まれる丘の上にあるラグジュアリーヴィラ「GRAND CHARIOT 北斗七星 135°」では、淡路島の海と大地が育んだ特産品を斬新なアイデアで組み合わせ、和食に欧風文化を掛け合わせた“新和食”を満喫できる『山下春幸シェフ監修 新和食コース三昧プラン』を2026年2月1日（日）～2月28日（土）限定で提供いたします。



▲“淡路ビーフ”と“濃厚うに”の「淡路ビーフ  
山海トマトすきやき」



▲淡路島の海と技術で磨かれた「淡路島3年とらふぐ鍋」



▲特性のうに出汁で味わう山海の幸「<プレミアム>淡路島の濃厚うに鍋」



▲淡路島の「千年一」1升を1本豪快に使用「<プレミアム>淡路島の地酒一升で作る「海鮮酒鍋」

「GRAND CHARIOT 北斗七星 135°」の料理監修を務める山下春幸シェフは、「HAL YAMASHITA 東京」をはじめ、国内外で13店舗を展開しており、今までにない食材の掛け合わせや日本独自の和食に欧風文化をフュージョンさせた“新和食”をコンセプトに世界で活躍されています。当ヴィラのディナーでは、兵庫県ひょうご「食」担当参与でもある山下シェフのもと、淡路島の特産品である淡路ビーフや3年とらふぐ、淡路鯛、雲丹、地酒などを掛け合わせ、特色あるお鍋をメインとした和食コースの数々を提案しています。



今回提供するプランでは、通常は1種類しか選べないメイン料理（新和食鍋）が2種類選べるようになります。淡路ビーフと3年とらふぐ、えびす鯛と雲丹など、淡路島の天の恵みを隈なく愉しみながら、心も身体も温められる極上の新和食三昧プランを、大切な人と一緒にお召し上がりください。

## ■2月限定『山下春幸シェフ監修 新和食コース三昧プラン』概要

予約受付：2026年1月15日（木）より

提供日：2026年2月1日（土）～28日（日）

コース内容：○先付け（各メイン料理で内容が一部異なります。）

- ・桜鱒燻製最中
- ・淡路とれとれ海の幸「昼網」鳴門わかめのカルパッチョ
- ・穴子とマッシュポテトのカルタファタ蒸し トリュフ風味
- ・平飼い地鶏の卵とフォアグラのフラン

○メイン料理「新和食鍋」ご予約時に下記より2種類をお選びください

- ①淡路ビーフ山海トマトすき焼き
- ②特選淡路ビーフしゃぶしゃぶ
- ③淡路島天然真鯛のすき鍋
- ④〈冬の風物詩〉淡路島3年とらふぐ鍋  
※ご希望の際は、1名様7,260円の追加料金がかかります。
- ⑤〈プレミアム〉淡路島の濃厚うに鍋  
※ご希望の際は、1名様4,950円の追加料金がかかります。
- ⑥〈プレミアム〉淡路島の地酒一升で作る海鮮酒鍋  
※ご希望の際は、1名様4,950円の追加料金がかかります。

料金：45,980円～（夕・朝食込） ※1室2名様ご利用時の1名あたりのご料金

予約：

[https://go-](https://go-grandchariot.reservation.jp/ja/plans?checkin_date=20260115&checkout_date=20260116&adults=2&child1=0&child2=0&child3=0&child4=0&child5=0&children=0&rooms=1&dayuseFlg=0&sort=1&dateUndecidedFlg=1)

[grandchariot.reservation.jp/ja/plans?checkin\\_date=20260115&checkout\\_date=20260116  
&adults=2&child1=0&child2=0&child3=0&child4=0&child5=0&children=0&rooms=1&  
dayuseFlg=0&sort=1&dateUndecidedFlg=1](https://go-grandchariot.reservation.jp/ja/plans?checkin_date=20260115&checkout_date=20260116&adults=2&child1=0&child2=0&child3=0&child4=0&child5=0&children=0&rooms=1&dayuseFlg=0&sort=1&dateUndecidedFlg=1)

問い合わせ：0799-64-7090

### 【施設】

グランシャリオ北斗七星 135° は、全23室の客室は繭（コクーン）を思わせる空間で、高さ5メートル以上の天窓から眺める朝日や星空は、まさに絶景。食事は、国内外に13店舗のお店を持ち、日本代表マスターシェフである山下春幸氏が監修。「御食国」として朝廷に食材を納めてきた食の宝庫、淡路島の食材にこだわった料理を堪能できます。

### 【お食事】

兵庫県ひょうご「食」担当参与である山下春幸シェフ監修のもと、古くから「御食国」として朝廷に食材



を納めてきた食の宝庫である淡路島の食材にこだわった料理をご堪能いただけます。

### <ご夕食>

東京ミッドタウンをはじめ、国内外に13店舗のお店を持つ山下春幸氏が監修の新和食コースをお楽しみいただけます。山下氏は、世界のトップシェフが集まるワールドグルメサミットで2大会連続マスターシェフに選ばれており、素材の命や息吹を最大限に生かす「新和食」を体現します。

食材は、淡路島の年間200頭ほどしか取れない淡路ビーフ、新鮮さゆえ提供ができる「逆さうに（由良産のうに）、淡路島産の玉ねぎ、トマトをなどたっぷりの野菜を使ったすき焼きをはじめ、季節により好みのメニューお選びいただけます。※食材は時期により異なる場合がございます。



### <ご朝食>

宿泊の醍醐味のご朝食は【<和食>淡路島山海御膳】または【<洋食プレート>】のどちらかを、1組に付きお1つお選びいただけます。

#### 【和食：淡路島山海御膳】

グランシャリオ「朝のお始め御膳」に始まり、瀬戸内焼き魚、そして名物「淡路出汁巻き玉子」を炊き立ての淡路島米と共に楽しみいただけます。

#### 【洋食プレート】

メインプレートで淡路島産の4種類の内容をお楽しみいただきます。自家製の淡路島産ポークを使用したロースハムや、淡路島産の卵を使用したスクランブルエッグに玉ねぎをたっぷり使った自家製のトマトケチャップなど素材と手作りにこだわった朝食です。



#### 【お風呂】

全室檜風呂を設置し、檜の爽やかな香りに癒されます。





GRAND CHARIOT  
北斗七星

※淡路島の山の上にある「GRAND CHARIOT 北斗七星 135°」のイベント情報をお届けします。

2026年1月13日

▼報道関係者お問合せ

株式会社パソナグループ 広報部  
担当/染木

Tel : 03-6734-0215

E-mail : [p.kohobu@pasonagroup.co.jp](mailto:p.kohobu@pasonagroup.co.jp)