



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。

2024 年 9 月 11 日

## ラグジュアリーヴィラ「GRAND CHARIOT 北斗七星 135°」 『六本木「HAL YAMASHITA 東京本店」オーナー 山下春幸シェフ監修 淡路島“三年とらふぐ”を味わう冬味覚プラン 本日より受付開始 12 月 1 日（日）利用分より予約が可能

ラグジュアリーヴィラ「GRAND CHARIOT 北斗七星 135°」では、通常の 2 倍近く、約 3 年の歳月をかけてじっくりと育てられ、大きく身が引き締まった淡路島のブランド食材「淡路島 3 年とらふぐ」を薄造り、白子の薄蒸し、お鍋など様々なスタイルで満喫できるフルコースを 12 月 1 日（日）より提供。予約受付を本日 9 月 11 日（水）より開始いたします。

「淡路島 3 年とらふぐ」は、長い間、淡路島周辺の激しい荒波に揉まれながら養殖されることで、通常よりも身が引き締まった、ぷりぷりとした食感と噛む度に染み出る旨味が特徴の食材です。

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た山下春幸シェフが監修した本コースは、シェフ独自のスタイルである“新和食”のテイストで彩られ、トリュフや稀少な 3 年とらふぐの白子を使った薄蒸しなどの高級食材と「淡路島 3 年とらふぐ」との神秘的な組み合わせをお愉しみいただけます。

御食国とも呼ばれた食の宝庫“淡路島”でしか味わえない、最高級ふぐで満たされる一夜を体験ください。



▲ 三年とらふぐを満喫できる「ふぐ鍋」



▲ 淡路島三年とらふぐ

### ■概要

提供時期： 2024 年 12 月 1 日（日）～2025 年 2 月 28 日（金）

営業時間： ランチ／11 時 30 分～14 時 30 分（L.O 14 時 00 分）

ディナー／17 時 00 分～22 時 00 分（L.O 21 時 30 分）

料 金： 45,980 円～（夕朝食付き、税・サービス料込）／1 名 ※1 室 2 名利用時

食 事： 〈夕食〉 HAL YAMASHITA 「淡路島三年とらふぐ フルコース」

淡路島のブランド食材「淡路島三年とらふぐ」の身、白子など食材の全てを満喫できるフルコース



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。

2024 年 9 月 11 日

### 【コース内容】

- ・先付／3 年とらふぐ 皮の和え物  
3 年とらふぐ 薄造り  
3 年とらふぐ から揚げ  
3 年とらふぐ 白子の薄蒸し
- ・メイン／3 年とらふぐ鍋
- ・ベ／雑炊（新鮮黒トリュフトopping／有料）
- ・デザート／自家製わらび餅

### 〈朝食〉朝のお始め御膳

新鮮な淡路島野菜やタンパク質を豊富に含んだ大豆「フクユタカ」の豆乳、瀬戸内海の新鮮な焼魚、名物「淡路出汁巻き玉子」に加え、9 種の彩り豊かな小鉢を炊き立ての淡路島米とともに

予 約： 下記 URL よりご予約ください

<https://awaji-grandchariot.com/topics/3977/>

※当日予約は代表電話（0799-64-7090）までお問合せください

H P： <https://awaji-grandchariot.com/>

備 考： 当施設は兵庫県立淡路島公園「ニジゲンノモリ」内で運営をしております。最寄りの F 駐車場からは、スタッフが送迎に伺います。送迎には 10 分ほどお時間を頂戴しております。お食事時間には十分に余裕をもってご来場くださいませ

### 【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＞

宿泊食の醍醐味「ご朝食」はグランシャリオ「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お楽しみいただけます。





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。

2024年9月11日

### 【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。



#### ▼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)