



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。

2025 年 12 月 5 日

淡路島の夜を甘く彩る、冬だけの贈り物
ニジゲンノモリ公式ヴィラ「GRAND CHARIOT 北斗七星 135°」
12 月 20 日（土）～25 日（木）の宿泊者を対象に
スペシャルスイーツをプレゼント！

冬の淡路島。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、サンタの来訪やミニギフトが届く宿泊プラン「スペシャルクリスマスステイ」の予約を受付中。さらに、2025 年 12 月 20 日（土）～12 月 25 日（木）にご宿泊される方を対象に、淡路島のフルーツをふんだんに使った可愛いお菓子たちをプレゼントいたします。

今回、卵や乳製品などの動物性素材を一切使わず、植物性由来の素材の優しい甘さを楽しめる「ヴィーガンボンボンショコラ」を“特別なお土産”としてプレゼントいたします。さらに、淡路島産いちごを贅沢に使った「イチゴのブッシュドノエル」や冬の身体を優しく温めるホットワイン・ホットジュースなど、クリスマスの夜を甘く温かく彩るメニューも続々登場。館内では、聖夜のひとときを一層盛り上げるクリスマスソングを生演奏でお届けするなど、静かな丘のクリスマスをご体験いただけます。

そして、12 月 23 日（火）～12 月 25 日（木）の 3 日間には、毎年好評のサンタクロースが客室を訪れる特別な時間をご用意しております。

扉の向こうに現れるサンタの姿に、大人も子どもも思わず笑顔に。ミニギフトのお届けや約 5 分間のグリーティング&記念撮影など、忘れられない思い出をお届けします。

大切な人と静かに寄り添うひとときも、家族で過ごすあたたかな夜も。

「GRAND CHARIOT 北斗七星 135°」が、思い出に残るクリスマスをお届けします。



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。

2025 年 12 月 5 日

■スペシャルクリスマスステイ 概要

実施期間：2025 年 12 月 20 日（土）～12 月 25 日（木）

内 容：

- ① 17:00～18:00 の間に、サンタクロースがお部屋までミニクリスマスギフトをお届け
- ② サンタクロースとのグリーティングお写真撮影会（約 5 分）
※お客様ご用意のプレゼントをサンタクロースからお渡しすることも可能（事前申込制）
※①②は 12 月 23 日（火）～12 月 25 日（木）の 3 日間限定
- ③ ヴィーガンボンボンショコラ（1 組につき 1 箱）をプレゼント
- ④ 生演奏によるクリスマスミュージック
- ⑥ 淡路島産いちごを使用した「イチゴのブッシュドノエル」提供

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



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。

2025 年 12 月 5 日

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。



▼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