



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2月2日

リゾート地・淡路島で愛犬と一緒に、誰にも邪魔されない“おこもり冬旅”を
兵庫県淡路島「GRAND CHARIOT 北斗七星 135°」
冬季限定『愛犬と過ごす極上の冬のお籠りステイ』
2月1日（日）～3月19日（木）にて提供

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、2棟限定で愛犬と一緒にご宿泊いただけるドッグルームをご用意しております。

そしてこの度、冬季限定で夕食・朝食も全て、愛犬とともにお部屋でお楽しみ頂ける『愛犬と過ごす極上の冬のお籠りステイ』を2月1日（日）～3月19日（木）にて提供いたします。



写真変更

ドッグルーム写真 ワンちゃんとゆっくりしている写真

▲“淡路ビーフ”をBBQで豪快に

▲淡路島を代表する、山と海の極上の素材を堪能

当ヴィラでは、通常は夕食・朝食ともにレストラン棟にてご提供をしておりますが、本プランでは、お食事を特別にお部屋にてご提供させていただきます。愛犬と一緒にゆったりとお食事をお楽しみ頂けるだけでなく、他の宿泊客とも離れた暖かなお部屋の中で、“おこもり冬旅”を満喫いただけます。また、宿泊部屋の眼前には広大な芝生広場があり、愛犬とも自由に遊んでいただくことも可能です。

都会の喧騒を離れ、大切な家族と一緒にゆったりと過ごす淡路島の旅をお楽しみください。

■冬季限定『愛犬と過ごす極上の冬のお籠りステイ』概要

提供期間：2026年2月1日（日）～3月19日（木）

料 金：・空のドッグコクーン／2名部屋

58,080円～（夕・朝食込）※1室2名様ご利用時の1名あたりのご料金

・森のドッグコクーン／4名部屋

49,005円～（夕・朝食込）※1室4名様ご利用時の1名あたりのご料金

予 約：URL・・・

H P：<https://awaji-grandchariot.com/>

問合わせ：0799-64-7090



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 2 月 2 日

〈ドッグコクーンの特設オプション〉

メニュー：淡路島の特産品を大満喫！5品ワンプレートディナー／6,655 円（税・サ込）

- ・淡路ビーフのロースト（約 100g）
- ・サーモンのカクテルスムース
- ・肉球パン
- ・小さな星のポテトサラダ
- ・チーズ

バースデーケーキ：体に優しいバースデーケーキ（乳・小麦・卵不使用）／3,630 円（税・サ込）

※上記オプションはご宿泊の 3 日前までにご予約ください

【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、季節によりお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】



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 2 月 2 日

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 種類の内容をお愉しみいただきます。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