



島の恵みで、夏を味わう。

## ラグジュアリーヴィラ「GRAND CHARIOT 北斗七星 135°」

### 『淡路黄金鱧のすき鍋コース』6月～8月限定で提供

淡路島アニメパーク「ニジゲンノモリ」の公式ラグジュアリーヴィラ「GRAND CHARIOT 北斗七星 135°」では、淡路島の夏の風物詩である鱧をふんだんに、余すことなく味わう夏の特別プラン『淡路黄金鱧のすき鍋コース』を6月1日（月）～8月31日（月）の期間限定で提供いたします。

淡路島の鱧は、「はも延縄」と呼ばれる独特の漁法で一匹一匹を丁寧に釣り上げるため、傷が少なく黄金の魚体を保つことから、「べっぴん鱧」や「黄金鱧」と呼ばれています。今回のコースでは、湯引きやすき焼きで、古来より愛される鱧の魅力を“一人あたり丸々1匹分”お楽しみいただけます。また、本コース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た山下春幸シェフが監修。

「GRAND CHARIOT 北斗七星 135°」が誇る美食の数々を、静謐なラグジュアリーステイとともにお楽しみください。



#### ■『淡路黄金鱧のすき鍋コース』概要

提供期間：2026年6月1日（月）～8月31日（月）

コース内容：・先付け／黄金鱧皮の和え物

黄金鱧ちりと天然真鯛のお造り

黄金鱧の天麩羅

黄金鱧の薄蒸し

・メイン／黄金鱧のすき鍋

・デザート／自家製わらび餅と季節のシャーベット

特典：・ニジゲンノモリ アトラクションのライトチケット（ご宿泊人数分）

・客室ミニバー付き（オリジナルシャンパン・地ビール・ソフトドリンク等）

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

予約：<https://awaji-grandchariot.com/>

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】

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けます。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。





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4月30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)