



## 大切な人と過ごす、2人だけの静かなクリスマス

### 兵庫県淡路島「GRAND CHARIOT 北斗七星 135°」

#### クリスマスステイプラン 6月1日（月）より予約開始

冬の澄みきった空気に包まれる淡路島。満天の星が瞬く丘の上に佇む「GRAND CHARIOT 北斗七星 135°」では、大切な方と心ほどけるひとときをお過ごしいただける、静かで美しいクリスマスプランを6月1日（月）より予約開始いたします。

本プランでは、クリスマスツリーやオーナメントで彩られた客室で、自分たちだけのクリスマスをお楽しみいただけます。また、淡路島の豊かな恵みをふんだんに使用した特別なディナーに乾杯のシャンパンをご用意。さらに、食後には、身体にやさしいオリジナルクリスマスケーキを客室で食べながら、誰にも邪魔されない特別な時間をお楽しみいただけます。

星降る夜の静寂に包まれながら、大切な人と過ごす、忘れられないクリスマスを。「GRAND CHARIOT 北斗七星 135°」で、心に残る冬のひとときをお楽しみください。



#### ■クリスマスステイプラン 概要

提供期間：2026年12月19日（土）～12月25日（金）

予約開始：2026年6月1日（月）より

料金：45,980円～（税・サ込、1室2名利用時の1名分の料金）

- 特典：
- ・クリスマスツリーやオーナメントで装飾された客室
  - ・夕食時に乾杯ドリンクをサービス
  - ・お部屋へのオリジナルクリスマスケーキサービス
  - ・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）

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大会連続マスタート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6月1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)