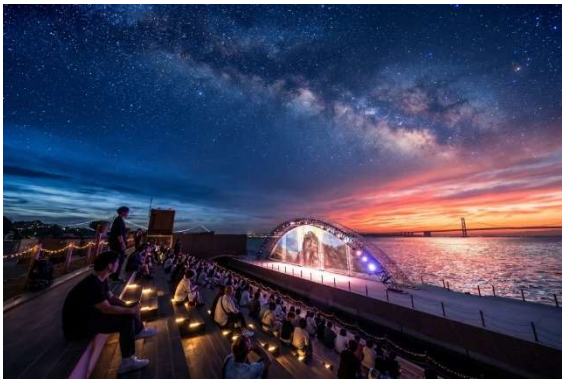
※淡路島の山の上にある「GRAND CHARIOT 北斗七星 135°」のイベント情報をお届けします。

2026 年 9 月●日

淡路島のラグジュアリーヴィラ「GRAND CHARIOT 北斗七星 135°」
淡路島の夜を彩るステージショーと美食の一夜
「PASONA HARBOR STAGE」鑑賞チケット付きプラン
9 月●日より提供開始

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、淡路島東海岸に位置する海上アートステージ「PASONA HARBOR STAGE」の鑑賞チケットがセットになった『【HARBOR STAGE】鑑賞チケット付き宿泊プラン』を、2026 年 9 月〇日（〇）より提供開始いたします。

「PASONA HARBOR STAGE」は、目の前に広がる海と空、波音や潮風とともに、映像・音楽・パフォーマンスが融合した作品を楽しむ海上アートステージで、本施設からも車で約 5 分の近隣に位置しています。本プランでは、淡路島の大自然に包まれた「GRAND CHARIOT 北斗七星 135° 」での滞在と島の恵みをいただく美食に、夜の海を舞台に繰り広げられるアートステージの鑑賞を組み合わせた、淡路島での最高の一夜を満喫する新たな宿泊体験をお届けいたします。



▲淡路島東海岸に浮かぶ海上ステージ

▲映像と音、パフォーマンスが組み合わさった
迫力のステージショー

■ 【PASONA HARBOR STAGE】鑑賞チケット付き宿泊プラン　概要

提供期間：　2026 年 9 月●日（●）～10 月 31 日（土）の対象日

料　　金：　45,980 円～ ／ 1 室 2 名ご利用時の 1 名あたりの料金（夕・朝食付き、税・サ込料金）

場　　所：　兵庫県淡路市楠本 2425 番（兵庫県立淡路島公園アニメパーク「ニジゲンノモリ」内）

予　　約：　以下 URL をご確認ください。
https://go-grandchariot.reservation.jp/ja/plans/10202682?checkin_date=20261012&checkout_date=20261013&adults=2&child1=0&child2=0&child3=0&child4=0&child5=0&children=0&rooms=1&dayuseFlg=0&sort=1&dateUndecidedFlg=1

問合せ先：　株式会社ニジゲンノモリ　「GRAND CHARIOT 北斗七星 135° 」
Tel 0799-64-7090

2026 年 9 月●日

【淡路島で最高の一夜を愉しむ、ラグジュアリーな宿泊体験】

「GRAND CHARIOT 北斗七星 135° 」では、淡路島での滞在をより一層お愉しみいただくため、2026 年 7 月にグランドオープンした「PASONA HARBOR STAGE」と連携した新たな宿泊プランをご用意いたしました。
本プランでは、「GRAND CHARIOT 北斗七星 135° 」での宿泊に加え、「PASONA HARBOR STAGE」で上演される海上アートステージの鑑賞チケットをご用意。淡路島の自然や食を満喫した一日の締めくくりに、海と空が広がる開放的なロケーションで、映像・音楽・パフォーマンスが一体となったステージをお愉しみいただけます。
ホテルで過ごす時間だけではなく、淡路島に到着してから夜までの一日そのものを特別な旅の思い出としてお持ち帰りいただける宿泊プランです。

【海と空が舞台になる「PASONA HARBOR STAGE」】

「PASONA HARBOR STAGE」は、淡路島東海岸に位置する海上アートステージです。目の前に広がる海と空のパノラマに加え、波音や潮風、移ろいゆく光など淡路島の自然そのものを演出の一部として、映像・音楽・ダンスなどを融合した作品を上演。海から始まる生命の物語を描く「NATUREVERSE ～誕生～」をはじめ、バレエと映像が織りなす「リブリスの本」など、海上ステージならではのエンターテインメントをお楽しみいただけます。
日中とは異なる表情を見せる淡路島の夜の海を舞台に、旅の一日を締めくくる特別な時間をお届けします。

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

GRAND CHARIOT 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愉しみいただけます。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 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お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　　Tel： 03-6734-0215
担当／染木　　E-mail： p.kohobu@pasonagroup.co.jp