

秋冬限定

2014年
3月末まで

メニュー

淡路島ぬーどる

本格手延べ麺



島の旨みがこの一杯に。



みなさまのご好評に感謝!! 第4弾 淡路島ぬーどる 島内39番処で開催中!!

- スプリングG.A リゾート淡路
喫茶&軽食 ビエント
- 2 四季の料理 竹一
麵処 もへいじ
更科
BAKERY&COFFEE 赤煉瓦
しぶれっと
ダイニングスペース ベルデ
tanmi dining Rabo
浜の屋
- 3 海月館 ステーキハウス 海石
- 4 淡路島観光ホテル 夜食処 いそべ亭
- 5 ホテルニューアワジ レストランシーサイド
海のホテル島花 ナチュラルカフェ南風花
- 6 ホテルニューアワジ かまどダイニング バル淡道

- 7 淡路夢泉景 鍋ダイニング いいそ
お食事処 浜ちどり
ウェスティンホテル淡路 日本料理 あわみ
淡路島の素材レストラン Hongkong Garden
旬菜魚彩 いいのみ
のじまスコラ内 カフェ・スコラ
パルシェ香りの館 レストランパルレーヌ
カフェあおい
- 1 鼓や
信長 津名店
- 8 松葉寿司
レストラン ファーマーズキッチン
ホテル アナガ
茶房 アリス
手打うどん 鼓亭

- 10 大鷲門橋記念館 展望レストラン うすの丘
- 9 道の駅 うすしお
- 11 ホテルニューアワジ プラザ淡路島 花桐
- お好み焼 オレンジりんご
- お好み焼 満面

【アルチザン店】
伊勢諾店
【下加茂店】
大谷店
国衛店

秋冬限定メニュー 開催店 11店舗



私たちが心を込めて作っています



MIKETSUKUNI
PROJECT

御食国プロジェクト公式ホームページ: <http://www.miketsukuni-awaji.jp/>

発行: 洲本商工会議所 御食国プロジェクト実行委員会
〒656-0025 兵庫県洲本市本町3丁目3-25 TEL.0799-22-2571 FAX.0799-24-1550



◆こちらに記載の営業時間は、お店により通常の営業時間とは異なる場合がございます。
◆掲載情報は、2013年11月制作現在のものであり、将来、お店の都合で変更する場合がございますのでご了承下さい。また年末年始・連休など営業時間・定休日に変更になる場合がございます。

1 鼓や
鯛かま酒蒸しぬーどろ ¥1,260

酒蒸しにした鯛からスープをとり、あっさり醤油で味付け。そこに淡路産豚ロースを加え、コクをプラス。淡路玉ねぎスライスのシャキシャキ感と海苔の香りが食欲をそそります。

淡路市多賀1119-52
■営業時間/12:00~14:00/17:00~21:00 (L.O.20:00)
■定休日/木曜日、水曜日不定休 ■駐車場台数/12台
(0799) 85-0167

2 四季の料理 竹一
天ぶらぬーどろ ¥800

具材に鯛をはじめ、玉ねぎと海苔、そして季節の野菜を贅沢にトッピング。昆布とカツオで丹精込めて作ったこだわりの風ダシで仕上げました。

洲本市塩屋2丁目3-65
■営業時間/11:30~15:00 (L.O.14:00)
金・土・日のみ夜も営業 17:00~21:00 (L.O.20:30)
■定休日/月曜日 ■駐車場台数/30台
(0799) 22-1857

3 海月館 ステーキハウス 海石
淡路島ぬーどろのミネストローネ ¥1,575 (5食限定)

鯛の出汁フュメ・ド・ポワソンをベースにトマト・ツブリット、根菜で作ったスープにぬーどろを入れました。鯛やのりなどのペニエをどうぞ。夏だけ水結バージョンもあり。

洲本市海岸通13-11 海月館1F
■営業時間/11:30~14:00 ■定休日/年中無休
■駐車場台数/有 (0799) 22-1100

淡路島ぬーどろ

秋冬限定メニュー
2014年3月末まで

この一杯で島の旨みを感じよう

4 淡路島観光ホテル いそべ亭
潮の雫 (しおのしずく) ¥1,000

鯛のアラで濃厚なダシをとり、生姜やサフランなど注目の健康食材を取り入れ、スープをレモンでサッパリとしたあと味に仕上げた、地産地消のぬーどろです。

洲本市小路谷1053-17 淡路島観光ホテル内
■営業時間/19:00~24:00 ■定休日/不定休
■駐車場台数/90台 (0799) 26-0111

5 ホテルニューアワジ レストラン シーサイド
淡路島ぬーどろと 鯛のまるごとロースト ¥2,800 (2人前) 1人当たり ¥1,400

まるごと使った淡路産の鯛とぬーどろ、玉ねぎをシンプルにロースト。焼き海苔とコンソメを使ったソースであっさりとお召し上がりください。

洲本市小路谷20
■営業時間/11:30~14:00 17:30~20:00
※2日前に要予約 ■定休日/不定休
■駐車場台数/150台 (0799) 23-2200

6 ホテルニューアワジ かまどダイニング バル淡道
バル特選 淡路汁そば 味噌仕立て ¥1,386

淡路産の鯛から取った極上スープに無添加味噌を溶き、ぬーどろと絡めた汁そばです。鯛の炙りと淡路産玉葱のロースト、淡路牛のそぼろと一緒に召し上がり下さい。

洲本市小路谷20
■営業時間/11:30~14:00 (火休) 20:00~0:30
■定休日/年中無休 ■駐車場台数/150台
(0799) 23-2200

7 淡路夢泉景 鍋ダイニング いいそ
鯛かまぬーどろセット ¥3,000 (温泉付き)

新鮮な鯛の骨から取り出したうま味を丁寧に仕上げた出汁と、良質な脂身をもつ鯛かまのアンサンブルは、さらなるうま味となり、鯛のつみれとともにぬーどろを引き立てます。

洲本市小路谷1052-2
■営業時間/11:30~14:00 ■定休日/年中無休
■要予約 (前日まで)
■駐車場台数/50台 (0799) 22-0035

8 (有)松葉寿司
鯛焼ぬーどろ ¥900

昆布とかつおのだしに、熱々に焼いた鯛のおかしらとかまを載せ、玉葱、椎茸、三つ葉、柚子等を入れて食べる。それに鯛焼きにぎりがついた1,500円のセットメニューもお得。

南あわじ市広田528-1
■営業時間/平日11:00~14:00 17:00~21:00
土日祝11:00~21:00 ■定休日/年末年始(12/30~1/1)
■駐車場台数/50台 (0799) 45-1019

9 道の駅うずしお
石焼海鮮鍋かけぬーどろ ¥1,365

あつあつの石焼鍋にオニオンスープ風味の銀鍋を注ぎ、淡路鯛をはじめとした魚介と淡路野菜もふんだんに使用した一品です。

南あわじ市福良丙947-22
■営業時間/レストラン 11:00~16:00
■定休日/12月は臨時休業があります。
■駐車場台数/50台 (0799) 52-1157

10 大鳴門橋記念館 レストラン うずの丘
海鮮生ぬーどろ ¥1,260

淡路島ぬーどろを鯛のみそ茶漬け風で味わっていただくうずの丘の「秋冬メニュー」。もっちりもちの淡路島ぬーどろに新鮮な鯛をトッピング、特製みそ出汁とわさびが「海鮮生ぬーどろ」をあっさり風に仕上げており、さすのでぜひ、ご賞味ください。

南あわじ市福良丙936-3 ■営業時間/9:00~16:00
■定休日/12月下旬 12月は臨時休業日があります。
■駐車場台数/150台 (0799) 52-2888

11 ホテルニューアワジ プラザ淡路島 ダイニング 花桐
淡路島海鮮すき鍋ぬーどろ ¥2,310

かつおと昆布をベースにプラザ淡路島オリジナル出汁で仕上げました。淡路鯛と新鮮魚介そして野菜と一緒に、淡路島ぬーどろの喉越しをお楽しみください。

南あわじ市阿万吹上1433-2 ■営業時間/11:30~14:00
■定休日/なし ■駐車場台数/150台 (0799) 55-2500

淡路島ぬーどろのセットで、右記料金にて温泉がご利用頂けます。

海月館 ステーキハウス 海石	入浴料 ¥1,200 時間 12:00~21:00	淡路島観光ホテル いそべ亭	入浴料 ¥1,000 時間 11:30~22:00
ホテルニューアワジ レストランシーサイド	入浴料 ¥1,800 時間 12:00~21:00	ホテルニューアワジ かまどダイニングバル淡道	入浴料 ¥1,800 (ぬーどろと入浴のセットメニュー 3,000円もごさいます) 時間 12:00~21:00
淡路夢泉景 鍋ダイニング いいそ	入浴料 ¥0 (ぬーどろと入浴料のセット価格で 3,000円となっております) 時間 12:00~16:00	ホテルニューアワジ プラザ淡路島 ダイニング花桐	入浴料 ¥1,500 時間 11:30~16:00