

夕食

17:30 ~ 21:00 (L.O)

# 淡路島の夏を彩る

## ホテルアナガの鱧料理

沼島周辺で獲れる淡路島の「鱧」は、新鮮な海流と餌となる小魚や甲殻類が豊富な環境で育ち、これからの時期から身が太り始め、脂がのって特に美味しいと食通の間でも特に人気の食材です。



### ■ 鱧鍋 要予約

期間：6月1日～ 9月30日

- 先 附：季節の逸品  
造 里：鱧落とし 鱧焼き霜 あしらい一式  
鍋 物：鱧の黄金鍋  
          季節野菜 淡路手延べ素麺  
揚 物：鱧竜髭菜おかき揚げ  
御 飯：雑炊  
香 物：三種  
水菓子：本日のデザートより

¥ 11,000

### ■ 鱧会席 要予約

期間：6月1日～ 8月31日

- 前 菜：旬の彩五種  
椀 物：牡丹鱧清汁仕立て  
造 里：鱧落とし 鱧焼き霜 あしらい一式  
煮 物：鱧柳川風鍋  
焼 物：鱧塩釜焼き  
強 肴：鱧と丸茄子の餡かけ  
御 飯：鱧鮓  
留 椀：赤味噌仕立て  
水菓子水菓子：本日のデザートより

¥ 14,000

※すべての表示料金にはサービス料が含まれております。別途消費税を頂戴いたします。  
※食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。  
※メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。  
※当レストランで使用しているお米はすべて国産米です。  
※ご宿泊のお客様以外で夕食をご希望の場合は、当日の17:00までに事前予約をお願いいたします。

夕食

17:30 ~ 21:00 (L.O)

厳選ブランド牛を堪能する 淡路ビーフしゃぶしゃぶ

澄んだ空気とおいしい水、自然豊かな淡路島育ち、厳しい認定基準を満たした『淡路ビーフ』を是非堪能ください。



淡路ビーフしゃぶしゃぶ鍋コース

先 附：季節の逸品をひと品  
鍋 物：特選淡路ビーフ 旬野菜色々  
阿那賀特製 ぼん酢と胡麻だれ  
食 事：白御飯 香の物 赤出汁  
水菓子：本日のデザートより

会席『恵』

¥14,000



淡路ビーフしゃぶしゃぶ会席

前 菜：季節の彩五種  
造 里：三種盛り合せ  
合 肴：料理長おすすめ淡路島の恵み  
鍋 物：特選淡路ビーフ 旬野菜色々  
阿那賀特製 ぼん酢と胡麻だれ  
食 事：淡路ぬーどる  
水菓子：本日のデザートより

¥16,500

淡路ビーフとは

厳しい認定基準を満たした牛のみ

淡路ビーフの認定条件

- 兵庫県産但馬牛の品種
- 淡路島で生まれた牛
- 兵庫県内で育った牛
- 霜降り度 (BMS) が No.4 以上
- 歩留等級が A / B ランク
- 枝肉重量が去勢 330kg 以上  
雌 280kg 以上 (未経産)
- 月齢が 25 ヶ月以上 など



※すべての表示料金にはサービス料が含まれております。別途消費税を頂戴いたします。  
※食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。  
※メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。  
※当レストランで使用しているお米はすべて国産米です。  
※ご宿泊のお客様以外で夕食をご希望の場合は、当日の17:00までに事前予約をお願いいたします。

夕食

17:30 ~ 21:00 (L.O)

会席『魅力』 ..... ¥ 16,500

新鮮な淡路島の恵みを丁寧に生かした『阿那賀』の真骨頂の料理です。

- 前 菜：柔らか穴子の水玉寄せ 海老蛇の目傘 一寸豆蛙 ばい貝旨煮  
金猪豚ベーコンと玉葱の玉炙 水無月牛乳豆腐 式部草白和え
- 椀 物：牡丹鱧清汁仕立て
- 造 里：四種盛り合わせ あしらい一式
- 蓋 物：初夏の冷製焚き合せ  
鮑塩麴福良煮 楓冬瓜 白芋茎 赤皮南瓜 ミニおくら
- 凌 ぎ：湯葉雲丹磯部鮓 清澄醤油掛け
- 焼 物：岩牡蠣土手焼き 地魚木ノ芽焼き 甘味物 はじかみ
- 強 肴：淡路ビーフ茶香蒸し 自家製胡麻たれ添え
- 留 肴：鳥貝酢味噌掛け
- 御 飯：新玉葱しらす御飯 香の物
- 止 椀：赤味噌仕立て
- 甘味物：くずきり フルーツ紅茶ゼリー掛け

会席『恵』 ..... ¥ 14,000

淡路島の旬を美味しく味わっていただける『阿那賀』ならではの醍醐味をご堪能ください。

- 前 菜：柔らか穴子の水玉寄せ 海老蛇の目傘 一寸豆蛙 ばい貝旨煮  
金猪豚ベーコンと玉葱の玉炙 水無月牛乳豆腐 式部草白和え
- 椀 物：牡丹鱧清汁仕立て
- 造 里：四種盛り合わせ あしらい一式
- 蓋 物：初夏の冷製焚き合せ  
鮑塩麴福良煮 楓冬瓜 白芋茎 赤皮南瓜 ミニおくら
- 凌 ぎ：湯葉雲丹磯部鮓 清澄醤油掛け
- 合 肴：虎魚徳利蒸し 阿那賀特製ぽん酢添え
- 揚 物：鳴門鯛の蓮根饅頭 供白子餡掛け
- 留 肴：鳥貝酢味噌掛け
- 御 飯：新玉葱しらす御飯 香の物
- 止 椀：赤味噌仕立て
- 甘味物：くずきり フルーツ紅茶ゼリー掛け

※すべての表示料金にはサービス料が含まれております。別途消費税を頂戴いたします。  
※食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。  
※メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。  
※当レストランで使用しているお米はすべて国産米です。  
※ご宿泊のお客様以外で夕食をご希望の場合は、当日の17:00までに事前予約をお願いいたします。

夕食

17:30 ~ 21:00 (L.O)

会席『雅』 ..... ¥ 11,000

『阿那賀』の会席料理の基本が詰まった地のものを活かしたお料理です。

- 前 菜：水無月の彩  
椀 物：牡丹鱧清汁仕立て  
造 里：三種盛り合わせ あしらい一式  
蓋 物：初夏の冷製焼き合せ  
鮑塩麴福良煮 楓冬瓜 白芋茎 赤皮南瓜 ミニおくら  
凌 ぎ：湯葉雲丹磯部鮓 清澄醤油掛け  
焼 物：足赤海老酒盗風味 温石焼き  
揚 物：地魚と丸茄子の生姜餡かけ  
留 肴：鳥貝酢味噌掛け  
御 飯：新玉葱しらす御飯 香の物  
止 椀：赤味噌仕立て  
甘味物：くずきり フルーツ紅茶ゼリー掛け

瓦焼きコース (要予約) ..... ¥ 16,500

淡路ビーフを温めた淡路瓦で焼き上げる阿那賀ならではのコース料理です。

- 先 附：本日のひと品より  
造 り：本日のおすすめより五種類  
瓦焼き：淡路ビーフコースともも肉 200g  
淡路玉葱と季節野菜色々  
野菜サラダ  
食 事：白御飯 香の物 赤出汁  
水菓子：季節のデザートより

※すべての表示料金にはサービス料が含まれております。別途消費税を頂戴いたします。  
※食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。  
※メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。  
※当レストランで使用しているお米はすべて国産米です。  
※ご宿泊のお客様以外で夕食をご希望の場合は、当日の17:00までに事前予約をお願いいたします。

夕食

17:30 ~ 21:00 (L.O)

鮨コース「松」 (要予約) ..... ¥ 14,000

前 菜：水無月の彩り  
冷 鉢：天然岩牡蠣ぼん酢  
蓋 物：本日のひと品より  
強 肴：地魚と淡路ビーフ  
お 鮨：おまかせにぎり鮨十二貫 巻物  
香ノ物：旬の漬物  
止 椀：赤出汁  
水菓子：季節のデザート

鮨コース「竹」 (要予約) ..... ¥ 11,000

先 附：水無月の逸品  
冷 鉢：天然岩牡蠣ぼん酢  
蓋 物：本日のひと品より  
焼 物：淡路島の地魚  
お 鮨：おまかせにぎり鮨十二貫 巻物  
香ノ物：旬の漬物  
止 椀：赤出汁  
水菓子：季節のデザート

小さなお子様のために

- ・にぎり鮨 ..... ¥ 2,200
- ・ちらし鮨 ..... ¥ 2,200
- ・いくら丼 ..... ¥ 2,000
- ・ロースト淡路ビーフ丼 ..... ¥ 1,800
- ・天婦羅丼 ..... ¥ 1,500

※すべての表示料金にはサービス料が含まれております。別途消費税を頂戴いたします。  
※食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。  
※メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。  
※当レストランで使用しているお米はすべて国産米です。  
※ご宿泊のお客様以外で夕食をご希望の場合は、当日の17:00までに事前予約をお願いいたします。