



本日発表！「ミシュランガイド 兵庫 2016 特別版」

ホテルアナガ ≪最上級の快適≫

&

ホテル内 フランス料理「カドー・ドゥ・ラ・メール」・日本料理 鮨「阿那賀」

≪ミシュランおすすめの店≫

一挙 3つ同時にミシュラン掲載！！

～淡路島の豊かな自然に包まれ、心と体がゆったりと幸せに満ちていく～

鳴門海峡（大鳴門橋）を臨む淡路島のリゾートホテル、ホテルアナガ（所在地：兵庫県南あわじ市阿那賀、支配人：大信田早苗）は、10月23日発売となる「ミシュランガイド兵庫 2016 特別版」において、ホテルカテゴリーにて「最上級の快適」を獲得、また、ホテル内フランス料理「カドー・ドゥ・ラ・メール」及び、日本料理 鮨「阿那賀」は、今回初めて設定された「ミシュランおすすめの店」として、同時掲載されました。

ホテルアナガは、ゲストがゆっくり過ごせ、また友人を自宅に招いたときのような真心あるサービスが行き届くよう、約 25,000 m²と広大な敷地面積を誇りながらも、総客室 38 室・最大収容人数 86 名と制限。時を忘れて欲しいとの思いから、客室には時計を一切置かず、全室南向き、オーシャンビューのテラス付き客室などのハード面と、淡路島の食材をふんだんに用いたフランス料理と日本料理、この地でしか体験する事の出来ないアクティビティの提供などソフト面を兼ね備え、高水準のスマール・ラグジュアリーを築いてまいりました。

淡路島は、太古より「御食国（みけつくに）」と呼ばれるほど、食材に恵まれた島です。ホテルアナガでは、淡路島の食材にこだわり、食材のほぼすべてを「地産地消」で統一しています。「地産地消」を追求するがゆえに、食材がその日により異なるため、メニューには「今日の魚」「旬の野菜」などと記載し、あとはお客様とご相談の上でアレンジしたメニューをご提供することもあります。

Cadéau de la mer

フランス語で“海からの贈り物”という意味を持つ「カドー・ドゥ・ラ・メール」は、海を臨む明るく華やかな雰囲気フランス料理レストラン。店名の通り、地元・淡路島近海で獲れた魚介類を中心に、名産・淡路玉ねぎなど、四季折々の淡路島の恵まれた食材を毎日厳選して調理する料理長が、時には和食材を用いるなど、食材の持ち味が最大限に活かされるよう工夫した「アナガ風フランス料理」をお楽しみ頂けます。



阿那賀

日本料理 鮨「阿那賀」では、近海の魚介や島内の野菜を使った季節の創作料理と鮨をご提供しております。天の川をイメージした庭園を眺めながら、落ち着いた空間でお楽しみ頂けます。カウンター席では、鮨もお召し上がり頂けます。（要予約）また、夜の店内には、しっとりと落ち着いた「和」の情緒が流れ、自ずと食もお酒も進みます。地元漁港や淡路島近海で獲れた新鮮な魚介類と旬野菜などの食材を厳選し、素材を十分に生かした阿那賀風会席や鮨をじっくりとお楽しみください。



ミシュラン掲載を記念して、特別宿泊プランを 2015 年 10 月 23 日（金）～ 2016 年 3 月 31 日（木）の期間限定で、ご用意致します。

※詳細はホームページ「ミシュラン 兵庫 2016 特別版 掲載記念 特別宿泊プラン」をご参照ください。

より多くの皆様に、淡路島の魚介類・肉・野菜とすべてにおいて「地元の旬」にこだわった新鮮な食材を厳選し、大自然の恵みをご提供致します。地元で獲れた新鮮な食材を、その地の空気や水、大地のにおい、そして大自然に包まれた環境の中で、五感のすべてをもってして食する。私たちは、これこそが現代社会における最高の贅沢、本来の「食」文化のあるべき姿であると考えます。アナガらしい、贅沢なひとときをお過ごしください。

～本件に関するお問い合わせ先～

ホテルアナガ <http://www.hotelanaga.com/>

〒656-0661 兵庫県南あわじ市阿那賀 1109 TEL：0799-39-1111 FAX：0799-39-1191

ホテルアナガ 広報サポート

株式会社フルハウス 担当：太田 (i.ota@fullhouse.jp)

TEL：06-6243-2331 携帯：080-4812-5645 FAX：06-6243-2987