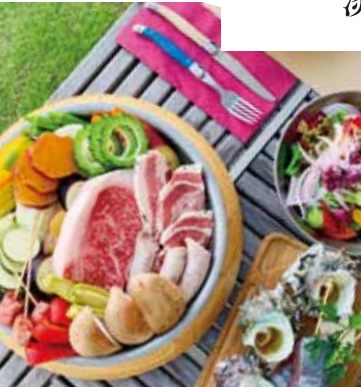


RESTAURANT 淡路島グランデシア「ドウ・クラス」

営業時間／夕食18:00～、朝食7:30～9:00(不定休) 要予約／3日前まで



淡路島の旬な食材を使った地産地消のイタリアンとBBQ



レストランでのご夕食

イタリアン	☀️ 屋外デッキ (お席は選べません) ☁️ レストラン
マレーア	8,500円
バーニャカウダ、淡路島菜園野菜の一皿、淡路島魚介類の前菜、瀬戸内のお魚、旬の厳選素材の Pasta、淡路島産黒毛和牛、メの一品、イタリアンドルチェ、パン、エスプレッソ／コーヒー／紅茶／淡路産ハーブティ	
アルタ・マレーア (冬季限定メニュー)	12,100円
バーニャカウダ、淡路島菜園の野菜の一皿、淡路島3年とらふぐの前菜、淡路島3年とらふぐのフリット、淡路島3年とらふぐと旬の厳選素材の Pasta、淡路島産黒毛和牛、メの一品、イタリアンドルチェ、パン、エスプレッソ／コーヒー／紅茶／淡路産ハーブティ	
キッズコース	3,800円

※同一グループで別々のコースはオーダーできません。(キッズコースは除く)

お部屋のウッドデッキでのご夕食 (お泊まりのお部屋にご用意いたします)

BBQコース	☀️ お部屋のウッドデッキ ☁️ BBQスペース(雨天用)
ヴェント	6,000円
旬の前菜、淡路島菜園サラダ、ピッツァ、ピンチョス、淡路ポーク、淡路産牛ロース、サルシッチャ、淡路産旬のいろいろなグリルお野菜、デザート、コーヒー／紅茶	
キッズコース	3,000円

ご朝食 (ケータリング)

大人	1,600円
地場フルーツの濃厚コールドプレスジュース、淡路島ヨーグルトとフルーツジャム、淡路素材のイタリアンパニーノサンドウィッチ、スープ、ポテトサラダ、パウンドケーキ、コーヒー／紅茶	
こども	800円

RESTAURANT
de CLASS

シェフ
岩崎 教志 いわさき きよし

長野、東京などで修行の後、渡欧しイタリアのミシュラン掲載店などで料理とドルチェの経験を経て、自家栽培の野菜や淡路島の食材と西欧料理のコラボに意欲的に取り組み、独自のスタイルでイタリアンとグランピングメニューをご提供いたします。



- ・お席に限りがございますので、なるべく早めにご予約ください。・季節メニューの実施時期は、年により多少前後します。・メニューや食材は変更する場合がございます。
- ・アレルギー等は予約時にお申し出ください。・キャンセル料は前日20%、当日50%です(一部季節メニューを除く)。・記載はすべて税込価格です。