

淡路島グランデシアレストランde CLASSで好評の
イタリアンディナーコース“マレーア”に、
冬季限定で淡路島3年とらふぐを使いグレードアップしたメニュー
“アルタ・マレーア”が今年も登場。
ふぐの中で1番の高級魚「淡路島3年とらふぐ」と
イタリアンの融合をお楽しみください。

冬季だけの期間限定イタリアンメニュー 12月7日(月)より2月末まで

ALTA marea アルタ・マレーア

お1人様 18,700円(税込)

- ・ 淡路島3年とらふぐのカルパッチョ
 - ・ 淡路島3年とらふぐの炭火焼き
 - ・ 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パスタ
 - ・ 淡路島産黒毛和牛
 - ・ メの一品
 - ・ イタリアンドルチェ
 - ・ パン、エスプレッソ又は
コーヒー、紅茶、淡路産ハーブティ
- ※メニューは一例です。



淡路島3年とらふぐ

12月頃から旬を迎え、冬の味覚として親しまれている淡路島3年とらふぐ。
鳴門海峡の激流にもまれて育ったふぐは身が締まり、白子がたっぷりの極上品です。
一般的に養殖のフグは2年目で出荷されていますが、3年間大切に育てたものは2年
目の2倍近くにも成長し、白子も大きくなるといわれています。また、海峡の激しい潮
流の中で長く養殖されているため、身が引き締まり、歯ごたえが特徴となっています。

※アルタ・マレーアのコースは、レストラン営業日のみとなります。同一グループで別々のコースはオーダーできません。

※仕入れの都合上、3日前までにご予約ください。

※キャンセル料は当日100%・前日50%・3日前30%かかります。※レストランは、18:30オープンとなります。

※期間中、入荷の都合上、料理の価格が変動する場合や、予定より早く特別メニューの受付が終了する場合がございます。

※ご予約状況によりご希望に添えない場合もございます。※記載は税込価格です。価格はお1人様の料金となります。