

旬の味覚と体験で 特別な春旅を



春の淡路島では、新玉ねぎや生しらすなど
厳選された旬の味覚を堪能。
海と自然が織りなす上質なひとときを、
洗練された観光施設と特別な体験を
ご提供いたします。

たまねぎ収穫体験

受入期間：2026年4月20日(月)～5月31日(日)
所要時間：30分程度 人数：10名～100名



淡路島新玉ねぎお持ち帰り付き
春限定 たまねぎ収穫体験

1,650円 (税込)

畑の説明／玉ねぎ収穫体験／玉ねぎ袋詰め

Aubergeフレンチの森



フランス料理と共に楽しむ
春のサッシュェ作りプラン

7,000円～ (税込)

フレンチランチコース／ガイド付きガーデン散策
摘み取りハーブのサッシュェ(香り袋)作り／食後のハーブティー

春の団体旅行に淡路島西海岸が選ばれる理由



淡路の旬食材で
地産地消を楽しむ



報奨旅行や
リゾート体験に



春を感じる
多様な施設



体験コンテンツ
も充実



数十施設を
一括で予約可能



淡路島観光・法人向けサイト
で様々な団体向けプランをご紹介します!



淡路島観光・法人向けサイト



株式会社パソナグループ
事業開発本部 観光営業部

TEL 050-3684-4874



リ스토랑テ・スコーラ

■ 春限定「苺大満喫コース」

- ・ 苺とモッツァレラのカブレゼ
- ・ 淡路鮮魚と苺のカルパッチョ仕立て
- ・ 淡路玉葱と苺のポタージュ
- ・ 苺とカッテージチーズ 生ハムのクリームパスタ
- ・ 淡路牛のアッロスト 苺と赤ワインソース
- ・ 苺とアーモンドミルクのパンナコッタ
- ・ パン ・ コーヒーまたは紅茶

料金：6,600円（税込）

提供期間：2026年3月1日(日)～2026年5月31日(日)

人数：最大60名様



青海波 青の舎

■ 桜鯛と淡路島サクラマス春御膳

- ・ 献上檜重箱（上段：前菜、下段：炊き合わせ、お造り）
- ・ 寿司
- ・ 天麩羅
- ・ 鍋

料金：8,500円（税込）

提供期間：2026年3月10日(火)～2026年5月31日(日)

※4月25日(土)～5月6日(水)は提供期間外となります

人数：最大50名様



青海波 海の舎

■ 「春彩（しゅんさい）」コース

- ・ アミューズ：淡路シラスのブリスケット
- ・ オードブル：淡路産サクラマスのテリーヌ
- ・ スープ：春キャバツのポタージュスープ 北坂卵のロワイヤル
- ・ 魚料理：桜鯛のポワレ 新生姜と豆苗のピューレ
- ・ 肉料理：淡路牛のグリユ 春野菜の彩り
空豆のソースと赤ワインの香り
- ・ デザート：桜のモンブランと春苺のムース

料金：6,000円（税込）

提供期間：2026年3月1日(日)～2026年5月31日(日)

人数：最大50名様



Auberge フレンチの森 Grand Baobab

■ 春のガストロノミーコース ※ディナーコース一例

- ・ 帆立貝のタブレ
- ・ うすい豆のムース
- ・ 淡路島鯖の炙り 淡路島新玉ねぎと木の芽のソース
- ・ 蕪のフラン 桜風味
- ・ 鴨胸肉のロースト シェリービネガーと淡路島蜂蜜のソース
- ・ サクラマスと春野菜のトマトクリームパスタ
- ・ 鮮魚の炭焼き 淡路島レモンのバターソース
- ・ 淡路島イザナミ黒牛サーロイン or フィレ肉の薪焼き
ロベールソース マスタード風味
- ・ 淡路島柑橘のセミフレッド

料金：ランチ 12,000円(税込)、ディナー 17,000円(税込)

提供期間：2026年3月1日(日)～5月31日(日)

人数：最大48名様