

お一人様のご利用はもちろん、
団体様でのご利用也大歓迎！

カリコリゾートで味わう

淡路島



バリプレイスから広がる景色は、まさに絶景です。

食欲の秋 豪華満喫コース

ご予約・お問い合わせは
お電話にて承っております。

ご予約は、1週間前の15時まで
にお願いいたします。

※ランチタイム(11時~14時)は、
団体様のみのご利用となります。

(0799) 36-5970

受付時間 9:00~18:00



お食事の後は、
雁子の湯で心までほぐれる
癒しのひとときを。 **雁子の湯**

秋の淡路豪華満喫コース

お一人様 ¥12,800 (税込み)

あわじぎゅう もみじだい
淡路牛や紅葉鯛など、こだわりのメイン **5** 種からお好みの1品をセレクト。



①淡路島産“紅葉鯛”のしゃぶしゃぶ



②霜降り淡路牛ロースのしゃぶしゃぶ



③霜降り淡路牛ロースのグリル



④霜降り淡路牛ロースのすき焼き



⑤霜降り淡路牛ロースのトマトすき焼き

- ・淡路島丸山漁港産あわびの大葉バター焼き
- ・淡路島産 秋さわらのミキュイ タプナードソース
- ・「カリコ熟成肉“極”きわみ」淡路牛のタリアータ 彩り野菜のサラダ仕立て 黒トリュフの香り
- ・淡路島産 真蛸と茸の釜めし
- ・パティシエ特製 季節のデザート 3種盛り

- ◆淡路島産“紅葉鯛”使用
- ◆淡路牛部位直送 「カリコ熟成肉“極”きわみ」使用
- ◆丸山漁港産あわび使用
- ◆雁子の湯 入浴 + 岩盤浴券付き



淡路島美食プレミアムコース

お一人様 ¥8,000 (税込み)

- ・アミューズ 淡路島秋玉ねぎのパンナコッタ コンソメジュレいくら添え
- ・前菜の盛り合わせ (淡路島丸山漁港産あわびのカルパッチョ、淡路島産 真蛸と完熟トマトのブルスケッタ、淡路島産 紅葉鯛のカルパッチョ)
- ・瀬戸内産サザエと秋野菜のリゾット
- ・カリコ熟成肉“極”きわみのグリル 秋野菜添え or 淡路島産鮮魚のポワレとカダイフを巻いた淡路島産足赤エビ ボルチーニクリームソース
- ・パティシエ特製 季節のデザート 3種盛り
- ・コーヒー ・自家製パン

- ◆淡路島産“紅葉鯛”使用 ◆丸山漁港産あわび使用
- ◆雁子の湯 入浴券付き
- ◆淡路牛部位直送「カリコ熟成肉“極”きわみ」使用

淡路島の海と大地の恵みコース

お一人様 ¥6,000 (税込み)

- ・前菜の盛り合わせ (淡路島産 真蛸と色々茸のマリネ、完熟トマトとストラッキーノチーズのブルスケッタ、淡路島産秋さわらの炙りカルパッチョ)
- ・淡路島産 紅葉鯛と栗のリゾット
- ・淡路牛のグリル ボルチーニと赤ワインのソース 秋野菜添え or 淡路島産鮮魚とあさりの軽い煮込み サフラン風味
- ・パティシエ特製 季節のデザート 2種盛り
- ・コーヒー
- ・自家製パン

- ◆淡路島産“紅葉鯛”使用
- ◆雁子の湯 入浴券付き

飲み放題 ¥2,000 (税込み)
全コース：お一人様



淡路島の季節味わいコース

お一人様 ¥4,000 (税込み)

- ・前菜の盛り合わせ (淡路島産 真蛸のカルパッチョ、完熟トマトのブルスケッタ、淡路島産秋さわらの炙りカルパッチョ)
- ・淡路鶏のラグーと栗のリゾット
- ・淡路島産えびすもち豚のグリル 秋野菜添え or 淡路島産鮮魚のポワレ プッターネスソース
- ・パティシエ特製 季節のデザート
- ・コーヒー
- ・自家製パン

- ◆雁子の湯 入浴券付き

キッズプレート 飲み放題付き ¥3,000 (税込み)
お一人様 飲み放題無し ¥2,200 (税込み)



■「カリコリゾートふるさと納税ギフト券」がご利用いただけます (ふるさと納税の返礼品)。
■南あわじ市内の方は、「同窓会応援事業補助金」がご利用いただけます。

KARIKO RESORT

CAFE&RESTAURANT
BALI PLACE

【営業時間】 11時~21時
【休休日】 第1、第3火曜日

関西の秋を彩る「紅葉鯛」、熟成という贅沢をまとった「淡路牛」、
そして海の宝石「丸山漁港産あわび」。

ここカリコリゾートで、秋だけの美食をご堪能ください。

秋の訪れとともに、瀬戸内海沿岸を彩る食の風物詩。

紅葉鯛

秋の訪れとともに、瀬戸内海沿岸を彩る食の風物詩。

水温が下がり始めるこの季節、鯛は身に脂を蓄え、引き締まった自身と豊かな旨味を備えます。特に秋に水揚げされる真鯛は、背や腹に淡い紅色を帯び、その色合いが紅葉に似ていることから「紅葉鯛」と呼ばれます。

淡泊ながらも奥深い味わいは、お造りや塩焼き、鯛めしなど、どの料理にも相性抜群。秋ならではの旬の鯛をぜひご堪能ください。



豊かな潮が育てた、格別のあわび。

丸山
漁港産

あわび

淡路島南端の豊かな海で育まれた丸山漁港産あわびは、身が厚く引き締まり、甘みと磯の香りが際立つ逸品です。

漁師が丁寧に水揚げし、新鮮なままお届け。お造りではコリコリとした食感と濃厚な旨味を、加熱すればさらに増す甘みをお楽しみいただけます。

海と自然が育てた贅沢な味覚を、この機会にぜひご堪能ください。



淡路牛が、“極”の名にふさわしい味へ。

カリコ熟成肉

“極” きわみ



淡路牛部位直送



カリコ熟成肉



「カリコ熟成肉“極” きわみ」は、淡路牛のみを使用し、専用のドイツ製熟成庫「DRYAGER」で長期間じっくり熟成。

きめ細やかな肉質とまろやかな脂、上品な旨味を最大限に引き出すため、温度・湿度を厳密に管理し、余分な水分を抜いて旨味を凝縮します。

赤身は柔らかく、香りは芳醇に。脂の重さを感じさせない洗練された味わいは、“極”の名にふさわしい逸品です。

もっと「カリコ熟成肉“極” きわみ」を知りたい方はこちら

