

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

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。

ご予約・お問い合わせは  
お電話にて承っております。  
**(0799)36-5970**  
受付時間 9:00～18:00

# 冬だけの特別コース、豊富に揃えました！

選ばれし冬の至宝

淡路島3年

とらふぐコース

※すべて淡路島3年とらふぐのみを使用

お一人様

¥17,800(税込み)

- ・ふぐ皮の湯引き
- ・ふぐのたたき“てつぶつ”
- ・ふぐの唐揚げ
- ・焼き白子
- ・淡路島3年とらふぐ てっちり  
内容：淡路島3年とらふぐ、  
季節の野菜、メの雑炊
- ・季節のデザート

- ◆淡路島3年とらふぐ
- ◆雁子の湯 入浴付き
- ◆岩盤浴券付き



じんわり汗を流して、  
心もカラダもすっきり。

## 冬の淡路島豪華満喫コース

5

お一人様 ¥12,800(税込み)

淡路牛や、淡路産の地魚など、こだわりのメイン5種からお好みの1品をセレクト。



①霜降り淡路牛ロースのしゃぶしゃぶ



②霜降り淡路牛ロースのグリル



③霜降り淡路牛ロースのすき焼き



④霜降り淡路牛ロースのトマトすき焼き



⑤淡路島産 地魚のしゃぶしゃぶ

- ・淡路島3年とらふぐのてっさ
- ・淡路島産 もずく酢
- ・淡路島3年とらふぐの唐揚げと彩り野菜のサラダ
- ・淡路島丸山漁港産あわびの釜飯
- ・季節のデザート 3種盛り

- ◆淡路島3年とらふぐ
- ◆淡路牛部位直送  
「カリコ熟成肉“極”きわみ」
- ◆雁子の湯 入浴付き
- ◆岩盤浴券付き



じんわり汗を流して、  
心もカラダもすっきり。

### 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 淡路島冬玉ねぎのパンナコッタ  
コンソメジュレ イクラ添え
- ・前菜の盛り合わせ  
(淡路島丸山漁港産アワビと蓮根の大葉バター焼き、  
淡路島産真蛸と蕪のマリネ黄柚子風味、淡路島3年とら  
ふぐの炙り)
- ・瀬戸内産サザエと冬野菜のリゾット
- ・カリコ熟成肉“極”きわみ のグリル 冬野菜添え  
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 アメリケーヌソース
- ・季節のデザート 3種盛り
- ・コーヒー ・自家製パン

- ◆淡路島3年とらふぐ
- ◆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」

### 淡路島の海と大地のコース

お一人様 ¥6,000(税込み)

- ・前菜の盛り合わせ  
(淡路タコと蓮根のマリネ、菜の花とストラッキー  
ノチーズのブルスケッタ、淡路島産真鯛の炙りカル  
パッチョ)
- ・淡路島産足赤エビと蕪のリゾット 黄柚子風味
- ・淡路牛のグリル ボルチーニと赤ワインのソース  
冬野菜添え  
or 淡路島産鮮魚とアサリの軽い煮込み  
生海苔の香り
- ・季節のデザート2種
- ・コーヒー
- ・自家製パン

- ◆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  
(淡路タコと蓮根のマリネ、菜の花のブルス  
ケッタ、淡路島産真鯛の炙りカルパッチョ)
- ・淡路鶏のラグーと根菜のリゾット
- ・淡路島産えびすもち豚のグリル  
バルサミコソース 冬野菜添え  
or 淡路島産鮮魚のポワレ  
レモンクリームソース
- ・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  
【定休日】第1、第3火曜日



3年熟成の旨み「淡路島3年とらふぐ」、  
熟成という贅沢をまとった「淡路牛」、  
ここカリコリゾートで、冬だけの美食をご堪能ください。

# 淡路島3年 とらふぐ



1年では辿り着けない旨さ。  
3年育ちの淡路島ふぐ。

海流の早い鳴門海峡で3年もの歳月をかけ、ゆっくりじっくり育てられた「淡路島3年とらふぐ」。通常より長い飼育期間によって、身には旨みが凝縮し、噛むほどに広がる上質な甘みと弾力は格別です。

職人の手で大切に育てられた3年とらふぐは、市場でも希少価値が高く、“淡路島の冬の宝”とも称される逸品。

ふぐ刺しはもちろん、鍋・唐揚げ・白子など、どの料理でもその力強い旨みが際立ちます。

豊かな海が育てた極上の味わいを、この機会にぜひご堪能ください。

淡路牛が、“<sup>きわみ</sup>極”の名にふさわしい味へ。

カリコ熟成肉

“<sup>きわみ</sup>極”



「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、“<sup>きわみ</sup>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

