

お一人様のご利用はもちろん、
団体様でのご利用も大歓迎!

カリコリゾートで味わう

ご予約は、1週間前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、〆の雑炊
- ・季節のデザート

- ◆淡路島三年とらふぐ
- ◆雁子の湯 入浴付き
- ◆岩盤浴券付き



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

- ◆淡路島三年とらふぐ
- ◆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



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、
淡路島産真鯛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

◆淡路島三年とらふぐ

◆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 ポ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

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

飲み放題

全コース：お一人様

¥2,000(税込み)

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)



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



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、“極”の名にふさわしい味へ。

カリコ熟成肉

“極” きわみ



「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

