

夏のトロピカルスイーツが30種！ 沖縄産マンゴー×桃×マスカットが彩るサマービュッフェ 選べるメイン料理は瀬戸内ブイヤベースや阿波牛 etc.



アオアヲ ナルト リゾート（徳島県鳴門市 総支配人：高橋裕二）は、2019年7月6日～9月1日の期間、フランス料理 フォーシーズンの週末ランチにて、夏の『フレンチビュッフェ キャトルセゾン ～Fresh Peach×Mango×Grape Tropical～』を開催いたします。

シーズンごとにテーマが変わるデザートビュッフェは、沖縄産マンゴー、ピーチ、マスカットをふんだんに使った旬のみずみずしいサマースイーツを約30種類お召し上がりいただけます。また選べるメイン料理は、阿波牛・阿波美豚・阿波尾鶏の阿波3畜を味わう肉料理や、瀬戸内新鮮魚介のブイヤベースなど4種から出来立てをお席にご用意。暑い夏にぴったりの贅沢ビュッフェを是非お愉しみください。

■フレンチビュッフェ キャトルセゾン「Fresh Peach×Mango×Grape Tropical」

【場 所】フランス料理「フォーシーズン」

【日 時】2019年7月6日(土)～9月1日(日)

土・日・祝日限定 11:30～15:00

【時 間】1部/11:30～ 2部/13:30～[90分の入替制]

【料 金】1名様 3,500円（税・サービス料別）

*平日は25名様よりご予約承ります



●フランス料理「フォーシーズン」メインター-8階/70席～

落ち着いた石畳みとアンティーク風ガラスを用いた光壁に彩られたエントランスが皆様をお迎えします。フランスの古城をコンセプトにした石造りの壁面やシャンデリアがエレガントな雰囲気。地中海の果実や輝く太陽を思わせるインテリア、ワインルージュとオリーブグリーンの絨毯、四季を表現した爽やかな食空間が広がります。

《フレンチビュッフェ キャトルセゾン》 2019 夏ランチメニュー

<デザートビュッフェ ~Fresh Peach×Mango×Grape Tropical~>

パッションバナナ フロマージュアナナ アプリコ すだちクグロフ
タルトマンゴー タルトマスカット トロピカルショートケーキ レア
チーズケーキ アールグレイのシフォンケーキ フランボワーズライチ
トロピカルロール フレオランジュ ケークシトロン マンゴームース
ガトーバナナ バニークトロピック ココアアナナ アップルピーチ
すだちのシブースト マンゴーココ アナナスショコラブラン マカ
ロンパッション ココナッツクッキー パートドフリユイパッション ぶ
どうゼリー 杏仁豆腐 桃ゼリー グラス桃ムース クレームマンゴー
ハイビスカスジュレ ワッフルマンゴーソース



<選べるメインディッシュ> 下記より、お好みの1皿をお席にご用意します。

・よくばりロティスールプレート

阿波牛ロース肉の低温調理、阿波美豚のグリル、阿波尾鶏のロティ、阿波3畜をよくばりに1つのプレートにした肉好きにはたまらない一皿。塩・トマトサルサ・夏野菜のローズマリー風味で。

・すずきのポワレ 帆立貝のグリエを添えて 阿波野菜のプロバンス風

皮目をカリッと身はふっくらと焼きあげたすずきに、香ばしい帆立貝を添えて、徳島県産のトマトと夏野菜をたっぷり使ったソースでお楽しみください。

・夏野菜のピサラディエール

なす・トマト・ズッキーニ・ヤングコーンなど10種以上の阿波の夏野菜をピザ風に。3種のチーズとの相性もお楽しみください。

・瀬戸内新鮮魚介のブイヤベース

香ばしく焼き上げた瀬戸内の鮮魚を魚介類のスープと香味野菜でじっくり煮込み、季節の野菜を添えて。濃厚なスープに薄く切ったバゲットとルイユをお好みでどうぞ

<ビュッフェ セレクション>

・契約農家より届く阿波と淡路野菜ガーデンサラダ

スイスチャード デトロイト レッドマスタード アイスプラント ルッコラ からし水菜 オレンジカリフラワー ロマネスコ など

・コンディメンツ

鳴門塩 ローズソルト ハーブソルト ブラックペッパー ピンクペッパー
パルメザンチーズ ガーリックチップ クルトン フライドケイパー

・ドレッシング

いちごドレッシング 大毛島らっきょうドレッシング 淡路島玉葱ドレッシング
にんじんだレッシング ハーブドレッシング ガラムマサラドレッシング
(小豆島オリーブオイル、亜麻仁油、すだち酢、バルサミコ酢、ワインビネガーなど)

・オードブル&カナッペ

鯉とドライトマトのカナッペ 季節の野菜のキッシュ
鴨のスモークのバルケット 鳴門鯛のエスカベッシュ ツナといんげんのサラダ など

・スープ

夏野菜のミネストローネ 週替りの冷製スープ

・デリカテッセン

阿波美豚と夏野菜のタブレサラダ たこのセビーチェ
白なすとトマトのオープン焼 ミックスビーンズのトマト煮込み

<コーヒー&紅茶、ベーカリー>

・コーヒー エスプレッソ カフェオレ

・20種類のティービュッフェ

アッサム アールグレイ ダージリン カモミール アップル
ハイビスカス ピーチ キウイ ストロベリー バナナ アプリコット レモン マロン ブルー
ベリー ジャスミン ローズヒップ ローズマリー ネットル ペパーミント レモングラス

・焼き立てベーカリー

ソフトロール チョコデニッシュ レーズンデニッシュ フォカッチャ

*旬の素材を調理していますので時季により料理内容が変わる場合がございます。

施設概要



■アオアヲ ナルト リゾート(徳島県・鳴門市)

瀬戸内海国立公園内のオーシャンフロントホテル。朝日やムーンロードを客室や天然温泉から一望。阿波徳島の美味は、割烹バイキング「阿波三昧」や炭火焼、フレンチ懐石、和会席など多彩なレストランでご堪能ください。クルージングや釣堀、鯛飯教室、大谷焼絵付けや藍染め体験、阿波踊りライブ毎晩開催、ご当地エステなどが楽しめます。周辺には、渦の道や大塚国際美術館、一番札所など観光名所も豊富です。

■藍染ハンカチ絞り染め

阿波の國 16:00~21:00 (約40分間/1,500円税別)

今、国内外から注目されている JAPAN BLUE (ジャパンプルー)。
日本の伝統文化である藍染めを体験。※藍染め抜染 (1,000円税別)



■鳴門鯛の釣り堀

アオアヲビーチ 10:00~17:00 (約30分間/500円税込)

大鳴門橋と瀬戸内海を眺めながら鳴門鯛を釣ろう！ご希望により釣り上げた魚はお土産としてお持ち帰りや、ご夕食時にお召し上がりいただけます(料金別途)。 *無料貸出し バケツ・タモ・軍手



■阿波踊りライブ

20:40~21:10 (約30分間/無料)

約400年前から受け継がれる郷土の踊り。よしこのリズムとヤットサーのかけ声、迫力の阿波踊りを目の前でお楽しみいただいた後は、連長より踊りの手ほどきも♪



<おすすめ観光スポット>

●大塚国際美術館

世界25ヶ国190余の美術館が所蔵する西洋名画1,000余点をオリジナルと同じ大きさに複製し展示する陶板名画美術館。7/17~11/24まで、「#アートコスプレ フェス2019」開催中。フランス名画11作品から新作衣装28着が登場。その他、ユニークなガイドツアーも人気。

●うずしお観光

世界三大潮流のひとつ。鳴門海峡で発生する渦潮は、大潮には渦の直径が最大30mに達し、渦の大きさは世界最大規模といわれています。渦の道や観潮船クルージング、鳴門公園から眺められます。



<本件に関するお問い合わせ先>

アオアヲ ナルト リゾート 企画広報：菅村典子 E-mail:pr@aoawo-naruto.com

TEL:088-687-2580(代表) FAX:088-687-2211

〒772-0053 徳島県鳴門市鳴門町土佐泊字大毛16-45 <https://aoawo-naruto.com>

(株)H.P.D. コーポレーション 本社ホテル事業本部 広報：大島・谷川・渡辺