

～スペシャルモンブランや鳴門金時タルトなど秋色スイーツ 30 種以上～  
ハロウィン×フレンチビュッフェ♪選べるメイン料理はテーブルへ



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9月14日～10月27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『フレンチビュッフェ キャトルセゾン ～HALLOWEEN FESTIVAL～』を開催いたします。

鳴門金時や南瓜、栗など秋の美味を使いバラエティに富んだメニューをご用意。栗のクリームたっぷりのスペシャルモンブランはじめ、鳴門金時のパリブレストやタルト、ロールケーキ、パイ、ムースなど、パティシエ自慢のスペシャルスイーツが30種以上揃います。

メインディッシュには、鳴門鯛や金目鯛、鴨、阿波野菜など山海の幸からお好みの一皿、その他、阿波淡路ガーデンサラダやオードブル、デリカテッセン、シェフ特製スープ、焼き立てベーカリーなど、秋の味覚を心ゆくまでお楽しみいただけます。

## ■フレンチビュッフェ キャトルセゾン

### 「HALLOWEEN FESTIVAL」

【場 所】フランス料理「フォーシーズン」

【日 時】2019年9月14日(土)～10月27日(日)

土・日・祝日限定 11:30～15:00

【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 ランチ》 2019 秋メニュー例

### <デザートビュッフェ>

BIG モンブラン バニーマロン タルトモンブラン ポワールドゥース 鳴門金時のパリブレス トいちじくのクグロフ チーズとかぼちゃのタルト スフレチーズ カフェラブリヨン かぼちゃのシフォン かぼちゃのロールケーキ 栗のモンブラン マロンショートケーキ 洋梨パイ 鳴門金時のケーキ ミルクレープ キャラメルポテト プチシュー かぼちゃとホワイトチョコのブラウニー かぼちゃフロマージュ キャラメルムース かぼちゃムース マロンとカシスのムース マロンブリュレ かぼちゃメイプルプリン りんごのジュレ 黒胡麻のムース にんじんと鳴門金時モンブラン 鳴門金時のタルト 鳴門金時とすだちのマドレーヌ 鳴門金時のトリュフ シャンティニュー ガレット かぼちゃのマフィン

### <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。

#### ・鴨胸肉のロティ 真っ赤なビガラードソース

じっくりとローストした柔らかな胸肉を真っ赤なオレンジ風味の甘酸っぱい伝統的なソースで。

#### ・金目鯛のポワレ かぼちゃのボンファム風

白ワインでゆっくり蒸し上げた金目鯛とクリーミーなかぼちゃのソースをグラタン風に仕上げたシェフ自慢のハロウインの魚料理。

#### ・鳴門鯛と本日の新鮮魚介のブイヤベース

香ばしく焼き上げた鳴門鯛と新鮮な魚介類を香味野菜とじっくり煮込み、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。

#### ・阿波の秋野菜 10種と古代米の淡路島玉葱カレー仕立て

秋の阿波野菜と古代米を、こんがりきつね色に炒め甘みを引き出した淡路島玉葱と阿波ポークのちょっぴりスパイシーなキーマカレーに。

### <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 淡路の藻塩 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

すだち 大毛島らっきょう 淡路玉葱 トマト にんじん ブルーチーズ など

\*小豆島オリーブオイル、亜麻仁油、すだち酢、バルサミコ酢、ワインビネガーのコンディメンツなど

#### ・オードブル&カナッペ

鯉とドライトマトのカナッペ チーズと季節のプレサーブのカナッペ ポテトのオープン焼きとパンチェッタ 鳴門鯛のベニエ・オリーブ・グジュール など

#### ・スープ 鶏ときのこのミネストローネ かぼちゃのポタージュ

・デリカテッセン きのことチーズの豆乳キッシュ かぼちゃとベーコンのクラフティーサレ 栗とかぼちゃのグラタン仕立て 秋の阿波野菜のトマト煮込み

### <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

パン・ド・カンパーニュ シャンピニオン カイザーロール バゲット デニッシュ

\*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。

### ■鳴門金時芋掘り体験 9～11月

16:00～/11:00～ (約1時間/1,200円税込) \*11月15:30～ホテルから歩いて5分。豊富な鳴門の銀砂と呼ばれる海砂の芋畑で収穫するのでお子様でも楽しめます。掘った金時芋は、お一人約1.2kgお土産に。



### ■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♪



<秋の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。

### ■秋の大潮が見頃！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