

## アオアヲビーチ BBQ

ビーチサイドで潮風を感じながらバーベキューをお楽しみください。

場所/ビーチサイドデッキ 料金/3,000円  
・20~60名様 ・4,500円メニューもございます。

[ランチメニュー]

〈 サラダ 〉 鳴門鯛となすとトマトのサラダ

〈 炭火焼 〉

目の前で焼く炭火焼をお召し上がりください

サザエ 烏賊 牛ロース肉 牛ランプ肉 スペアリブ  
鶏モモ肉 フィッシュカツ たこウインナー  
淡路玉葱ホイル焼 鳴門金時 とうもろこし キャベツ



〈 食 事 〉 白御飯 漬物二種 わかめスープ

〈 デザート 〉 すいか

・実施期間 2024年6月18日~8月31日

※雨天時は別会場となります。 ※5日前までに要予約。

## 地引網体験付ランチ お昼のびんび定食

プライベートビーチで地引網をしていただき、獲れたての魚を刺身や雑魚汁、炭火焼などにしてお召し上がりいただける体験型昼食です。

場所/ビーチサイドデッキ ・30~60名様 料金/4,500円

[地引網料理]

・獲れた魚でお刺身 ・獲れた魚で炭火焼 ・獲れた魚と鳴門わかめの雑魚汁

阿波尾鶏炭火焼

サラダ3種(鳴門わかめ・鳴門金時・オニオン) うどん(鳴門わかめ・葱・温度玉子・薄揚げ・胡麻・梅干)

白御飯 漬物2種 デザート1種 フルーツ2種

・実施期間 2024年4月1日~6月21日、9月1日~11月30日 ※雨天時は別会場となります。



## 鳴門天然温泉

8F 展望風呂でゆったり癒しのひとときをお楽しみください。

泉質:ナトリウム塩化物泉

※ご利用条件はお問い合わせ下さい。

(タオル・バスタオル・ドライヤー他、アメニティ完備)

新型コロナウイルス  
感染予防対策の取り組み



## 観光地のご案内



ホテル周辺には人気の観光スポットがございます。  
ぜひランチと一緒にご利用ください。

### ①うす潮・渦の道

瀬戸内海と紀伊水道の干、満時に発生する鳴門名物の「うす潮」。鳴門大橋を歩いて、渦潮を間近で見ることができます。



### ②大塚国際美術館

世界初の陶板名画美術館。至宝の西洋名画1,000点余点を展示。



### ③ドイツ館

第一次世界大戦中、捕虜だったドイツ兵と地元の交流を記念して建てられた記念館。



### ④霊山寺

天平年間、僧行基が開いたお寺。四国八十八ヶ所霊場の出発点として有名。



### ⑤大谷焼

珍しい登り窯の焼物は素朴な味わい。大物造りの蹴りろくろ工法は独自の技。

### ⑥阿波人形浄瑠璃

阿波十部兵屋敷跡にある上映館で演じられる人形浄瑠璃は一見の価値あり。

※掲載料金は税金・サービス料込となります。

## アオアヲ ナルト リゾート TEL.088-687-2580

〒772-0053 徳島県鳴門市鳴門町土佐泊浦字大毛16-45 aoawo-naruto.com

●詳しくはホームページをご覧ください。

■ご予約・お問い合わせ/各セールスオフィス

東京 TEL.03-3669-9733 FAX.09-3669-9746

大阪 TEL.06-6392-7767 FAX.06-6392-7895

〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町1-2-7 人形町サンシティビル8F 〒532-0002 大阪府淀川区東三国2-32-13 MOVE21ビル6F



# LUNCH Selection

アオアヲ ナルト リゾート ランチセレクション



AoAwo  
Naruto Resort



# 鳴門鯛会席

- 先付 旬彩豆腐
- 造り 鳴門鯛 鳴門市産ハマチ まぐろ
- 煮物 阿波鶏のうどんすき
- 揚げ物 白菜 水菜 えのき茸 にんじん
- 焼物 鳴門鯛兜焼 名産鳴門金時の蜜煮と花蓮根を添えて
- 蒸物 鳴門鯛と海老の茶碗蒸し 椎茸 銀杏
- 揚物 サクサク天麩羅五種盛り
- 季節の魚 名産鳴門金時 蓮根 青唐
- 酢物 鳴門市産たこ鳴門わかめの酢物の物
- 食事 鯛骨から出汁を取った鳴門鯛飯
- 香物 二種
- 留碗 たっぶり鳴門わかめの赤出汁
- 水菓子 季節の果物二種



**鳴門鯛**  
鳴門といえば渦潮。その世界有数の激しい潮流に鍛えられ、脂がのり、身の締まった鯛は徳島の味の代表格です。

お一人様 4,500円 20名様～ 場所/宴会場




阿波郷土料理「彩」  
**郷土料理バイキング阿波三味**

美しい海、清らかな川、緑ふかい山、澄んだ空気、豊かな土。自然豊かな徳島県は「食の宝庫」です。徳島県の豊かな食材を「阿波ふうど」と名付け、近海の魚介や野菜を様々な料理でお届けいたします。

その場で切り出して提するお造りコーナーや、鳴門の三大名物「鳴門鯛」「鳴門わかめ」「鳴門金時」など、揚げたて自慢の天ぷらコーナー。約5kgの肉塊をそのままローストし旨味を封じ込めたローストポークや郷土寿司、コシが自慢の名物麺コーナー、デザートまで、ランチ60種をご堪能頂けます。

団体料金 お一人様 3,300円 15名様～  
※14名様以下は3,500円

メニュー詳細 

郷土寿司



捌きたて刺身



揚げたて天麩羅



鯛めし



魚介と野菜の惣菜



ローストポーク



讃岐うどん



阿波鳴門デザート





# 阿波旬彩会席

- 前菜 春のグリーンピースブランマンジェ
- 鳴門わかめのフランに海老を添えて
- 徳島県産ブランド肉「阿波美豚」のバラ
- 季節のフルーツと共に
- バルマ産生ハムと旬の青菜
- 阿波野菜のサラダ
- 造り 鳴門桜鯛 まぐろ 烏賊
- 煮物 阿波鶏と鳴門金時の炊き合わせ 青味
- 魚料理 鳴門桜鯛と鳴門わかめのナージュ仕立て
- 蓮根チップ添えずだちの香るソースで
- 揚げ物 阿波野菜の天麩羅五種盛 天つゆ
- 肉料理 牛ロース肉のステーキ 鳴門金時のロースト添え
- 赤ワインの香るソースで
- 食事 たけのこの炊き込み御飯
- 香物 二種
- 留碗 粉山椒の香るたっぶり鳴門わかめ赤出汁 葱
- デザート ヨーグルトのパンナコッタ
- 季節のフルーツ
- コーヒー コーヒー 又は 紅茶

お一人様 6,000円 20名様～ 場所/宴会場

※上記メニューは春メニューです。  
四季によりメニューが替わります。

# 鳴門鯛御膳

お一人様 2,800円

場所/レストラン鳴門又は海風 15～40名様

- 【料理長こだわりの鯛らっきょうドレッシングで食す】
- 造り替 鳴門大毛高サラダ(鳴門鯛わかめらっきょう)
  - 小鉢 阿波野菜胡麻浸し
  - 煮物 鳴門鯛あら炊き
  - 揚げ物 天麩羅三種
  - 鳴門金時 蓮根 青唐
  - 食事 鳴門鯛飯
  - 香物 二種
  - 留碗 赤出汁 鳴門わかめ 葱
  - 水菓子 季節の果物



**鳴門名物 鯛丼**  
追加料金600円にて「造り替・鳴門鯛飯」を「鳴門名物 鯛丼」へ変更いただくことができます。

※季節により料理内容が一部変更になる場合がございます。※掲載料金は税金・サービス料となります。※写真はイメージです。



# お昼の屋台宴会

お一人様 5,000円 30名様～ 場所/宴会場

華やかに彩られたオードブルと目の前で調理する屋台スタイルで揚げたての天麩羅や鉄板焼きをお召し上がりいただけます。