



【季節商品】 Seaside BBQ & Buffet

潮風と波音が心地よいリゾート空間で楽しむ究極のアウトドアダイニング。

Style パーベキュー&ビュッフェ・着席テーブル
時間 18:30～21:30の間2時間 場所 プールサイド又はビーチサイドデッキ
※夏期シーズンは除く。※雨天時は宴会場となります。※開催日2日前に判断いたします。
※Grillコース、Grill&Buffetコースともに60名以上の場合はご相談ください。



▲メニュー詳細

Grill コース 対応人数：15～60名



BBQ 和洋セット

Grill & Buffet コース 対応人数：30～60名



BBQ 和食セット ビュッフェ

30名様以上ならこちらがおすすめ！

阿波水軍 勝利の宴

16世紀の戦国時代、四国の海を支配し数々の戦いで名を馳せた阿波水軍の勝利を祝う宴をテーマにした特別プラン。

Style 炭火焼コース・着席テーブル
時間 17:30～21:30の間2時間
会場 海風またはビーチサイドデッキ (15～45名)
*月・火曜日限定 (貸切対応 / 除外期間有)
演出 お客様とスタッフの陣羽織衣装、太鼓演出
戦国風の会場装飾、乾杯の儀式、鯛又はブリの一刀卸パフォーマンス



▲メニュー詳細

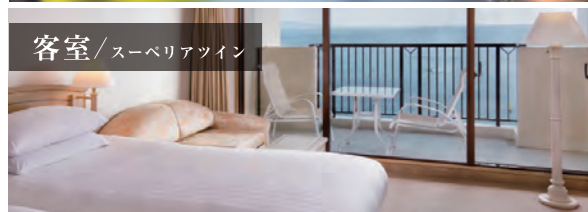


二次会プラン わいわいパーティーナイト

カラオケとおつまみ・ビール・焼酎・ウイスキーソフトドリンクがセットになった貸切対応プラン。

■会場：宴会場・フルフル ■人数：10名～ *ご利用の7日前までにご予約下さい。

※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。*掲載写真はイメージです



アクセス・交通のご案内 >>>

- お車で / 淡路島南 IC(下り)より約10分 (神戸淡路鳴門自動車道・鳴門北 ICより左折すく)、大阪駅周辺より約2時間、三宮より約1時間30分。関西方面(京都、大阪、神戸)、岡山、高松からホテル直通高速バス(アオアヲナルトリゾート前停留所下車)あり。
- 飛行機で / 羽田空港～徳島阿波おどり空港 約1時間15分、徳島阿波おどり空港より約30分。



▲アクセス詳細

■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.03-3669-9746 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

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

10000 FB 01/04/2025



アオアヲ ナルト リゾート パーティープラン PARTY PLAN

阿波踊りの宴

Awa Odori Banquet Plan



軽快な“よしこの”のお囃子にのせた阿波踊りを宴席中にご覧いただきながら、鳴門や阿波の食材を味わえる数々の料理を屋台形式でお楽しみください。宴の締め、踊り子と皆様で会場内をねり歩き踊っていただけます。



スタイル：屋台料理 パイキング
着席テーブル（20名様～）

*20～29名様ご利用の場合は卓盛り（一部屋台）をご用意いたします。



▲メニュー詳細



阿波と鳴門近海の恵み会席

Awa and Naruto Coastal Bounty Kaiseki

徳島の山海の幸を堪能する王道の和会席

名物・鳴門鯛のお造りや、鯛の骨から取った深みのある出汁で炊き上げる鯛飯。阿波野菜、阿波尾鶏、阿波美豚など、徳島ならではの食材を活かした陶板焼き。近隣で水揚げされた新鮮な魚介や鳴門鯛、鳴門若布をふんだんに使用した会席料理をご堪能いただけます。

Style

和会席料理
着席テーブル（15名様～）



▲メニュー詳細

天然鳴門鯛会席

Wild Naruto Sea Bream Kaiseki

「魚の王様」と称される真鯛。

激しい潮流にもまれ身が引き締まった天然鳴門鯛はまさに至高の逸品。食前酒には徳島名産・すだち酒をご用意。お造りは「松皮」「薄造り」「平造り」の三刀流で楽しみ、しゃぶしゃぶでは鯛の旨みを存分に堪能。さらに、鯛の骨から取った出汁で炊き上げる鯛飯と、鳴門若布たっぷりの赤出汁が味覚を極めます。鳴門の恵みを極上の形で味わう、贅沢なひとときを。

Style

和会席料理
着席テーブル（15名様～）

*写真の大皿盛りは10名盛り。



▲メニュー詳細



むやかいどう 撫養街道フレンチ

Muyakaido French

江戸時代に阿波の産業と文化の中心だった撫養街道。その歴史と食文化を、和と洋の融合で表現した珠玉のフレンチ会席。

Style

和洋コース料理
着席テーブル（30名様～）



▲メニュー詳細

撫養街道とは、江戸時代に藩主蜂須賀家政が整備した阿波の五街道の一つで、撫養町岡崎から池田町までの約67キロを結ぶ街道です。当時の産業を支え、藍・塩・葉タバコ・木材などの産物を運ぶ人々が行き交い栄えました。撫養街道フレンチは、街道沿いの恵まれた土地の食材を取り入れたコースです。



ル・プティ・ボヌール

Le Petit Bonheur

鳴門海峡を望む最上階の貴賓室で愉しむ極上フレンチ。青い海と空のきらめきが広がる贅沢なプライベート空間。隣接するフレンチ料理レストラン「フォーシーズン」より、旬の食材を生かしたフランス料理をご提供いたします。お飲み物はスパークリングワイン、ワイン、ビールをフリーフローでご利用。大切な方々との特別な時間を、極上の美食と美景で彩ります。

Style

フレンチコース料理
着席テーブル（15～30名様）

会場：8F「貴賓室」（15～30名）
1F「ブルーローズ」（31～100名）

*浴衣ではご参加いただけません。



▲メニュー詳細