

春を告げる美味“鳴門海峡一本釣り桜鯛会席” 鳴門鯛の姿造り・兜焼・鯛しゃぶ・鯛飯に舌鼓。



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）では2020年3月1日～5月31日の期間、伝統漁法“一本釣り”にて水揚げされた天然の鳴門鯛を余すところなく堪能できる会席料理をご用意。鳴門の地酒『鳴門鯛』と愉しめる宿泊プランも販売いたします。

江戸時代初期、鳴門の漁師が考案した“テグス(釣り糸)”により一尾ずつ釣り上げる鯛は手早く泳ぐことでストレスが少なく、しもふり脂肪分が豊富で絶品。

また4月上旬には、ホテルから車で3分、しだれ桜の名所『花見山』が見頃となります。うらかな春を寿ぎ、垂涎の美味に舌鼓を打つ… 特別な味わいを是非。

■鳴門海峡一本釣り桜鯛会席

【期 間】2020年3月1日～5月31日（※3日前までに要予約、2名様より） ●海鮮「鳴門」17:30～21:30

【料 金】1名様 ¥11,000 *税・サービス料別

<お品書き例>

- ・食前酒 桜酒
- ・前 菜 鳴門桜鯛の子旨煮 鳴門桜鯛皮せんべい もずく酢
鳴門桜鯛手毬寿司 たけのこ土佐煮
- ・造 里 鳴門桜鯛姿造里 土佐初鰹 烏賊
- ・焼 物 鳴門桜鯛兜焼
- ・強 肴 鳴門桜鯛しゃぶしゃぶ
- ・揚 物 徳島県産菜の花とたけのこ東寺揚げ
- ・酢 物 鳴門桜鯛春菜和え 木ノ芽酢
- ・食 事 珪藻土七輪で炊き上げた鳴門桜鯛飯 ～しゃぶしゃぶの出汁でお茶漬け風に～
- ・香 物 三種
- ・留 椀 御膳味噌仕立て 鳴門新わかめと豆腐
- ・デザート いちごのパナコッタ

■鳴門海峡の春を告げる「一本釣り桜鯛会席」宿泊プラン

【期 間】2020年3月1日～5月31日（3日前予約）

【夕 食】海鮮「鳴門」一本釣り桜鯛会席*産卵期を迎えた鯛は脂乗りが良く、身は鮮やかな桜色に。

【朝 食】和洋バイキング *連泊には阿波プレミアムブレックファーストご招待(月・水・金・日曜日)

【特 典】◆鯛の旨みを引き立てる地酒“鳴門鯛”1杯

◆しっとり美人♪女性に色浴衣貸出し

【料 金】御一泊夕・朝食付き／お一人様 22,500円～(2名様1室)

21,000円～/3名、20,000円～/4名 *税・サービス料込、入湯税150円別。

*休前日5,500円～UP、春休み・GW期間料金設定あり

★桜鯛… 桜が咲く頃に産卵の為に上がってくる「桜鯛」は、桜色に色づいて身が締り、上品な脂が乗っています。特に美味しいと評判の高い、鳴門の潮流が育んだ生き締め桜鯛を、一晩熟成させて、旨味を最大限に引き出した状態でご提供いたします。見た目も艶やかなお造りや松川造り、寿司はスタチを搾って清涼な香りとともにコリコリとした食感と押し寄せる旨味をご堪能ください。鯛の骨を炙って取った出汁でいただくしゃぶしゃぶや、自家製干物を使った香ばしい香りが食欲をそそる鯛めしなど、その魅力を余すところなくお楽しみいただけます。

■近隣のおすすめ観光スポット

【しだれ桜 450本「花見山」】

展望台には、大鳴門橋をバックに満開のしだれ桜が撮影できる絶景のスポットがあります。桜が終わる頃にはツツジ17000本が開花。その他、もみじ200本、黄桜2000本、ヤマハシ600本、黄金桜1000本、サザナギ1000本、椿200本など季節の花木も楽しめます。

【心の手紙館】 開館時間：10時～16時（3月～6月、10月～11月）

13時～17時（7月～9月）12時～16時（12月～2月）

休館日：毎週火曜日、年末年始ほか

花見山にある「心の手紙館」は、タイムカプセルのように未来に届く手紙サービスが人気です。結婚記念便、二十歳便、誕生祝い便、業記念便、長生き元気便など、お手紙はご希望の年月日に届けられます。将来の自分やご家族、大切な人に、時を経て届く手紙を投函しませんか。



施設概要

■アオアヲ ナルト リゾート（徳島県・鳴門市）

淡路島より車で5分、瀬戸内海国立公園内のオーシャンビューホテル。朝日や月の道を客室や天然温泉から一望します。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。鳴門海峡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、阿波踊りライブ開催(毎日20:45～無料)、ご当地エステなどプログラムも充実しています。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。



<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・西嶋