

2020年1月

アオアヲ ナルト リゾート

～ 週末ランチ フレンチビュッフェ ～ 苺スイーツが勢ぞろい♪ストロベリーパレード開催！ 選べるメイン料理は阿波牛の赤ワイン煮込みや鳴門鯛 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12月28日～2020年5月31日の期間、週末ランチ『フレンチビュッフェ キャトルセゾン』にて苺スイーツを堪能できる「Strawberry Parade ～ストロベリーパレード～」を開催中です。

徳島県産いちごをたっぷり使ったタルトやミルフィーユ、マカロンなど約25種の苺スイーツの他、フレッシュな苺を贅沢にお召し上がりいただける大人の苺狩りコーナーや、目の前で仕上げる苺のフランベデザートも登場します。

メインディッシュには、上質な阿波牛を使った赤ワイン煮込み&香ばしく焼き上げた鴨のロースト、鳴門鯛と蟹入りのリゾットをパイで包んで焼き上げたクリビヤック、鳴門鯛と新鮮魚介のブイヤベース、阿波野菜のグラタン仕立て トリュフ風味など、お好みの料理を一皿お選びいただきテーブルへ。カラフルなおードブルやキッシュ、契約農家より届く阿波淡路野菜ガーデンサラダやスープなど、華やかな料理の数々をたっぷりとお楽しみください。

■ フレンチビュッフェ キャトルセゾン

【場 所】フランス料理「フォーシーズン」

【日 時】2019年12月28日(土)～2020年5月31日(日)

土・日・祝日 11:30～13:00/13:30～15:00 *平日は25名様よりご予約承ります

【料 金】1名様 4,598円 (税・サービス料込)

●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致します。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です。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。



《フレンチブッフェ キャトルセゾン》

ランチ (土・日・祝日) メニュー 2019. 12/28~2020. 5/31

<メインディッシュ> 下記より好みの一皿をお席にご用意します。

【Viande】

阿波牛の赤ワイン煮込みと鴨のロースト

良質な阿波牛モモ肉を香味野菜でマリネしてから時間をかけてじっくり煮込みました。鴨は皮目を香ばしく焼き上げ、時間をかけて火を入れる事で旨味を引き出します。2種類の肉料理をお楽しみください。

【Poisson】

鳴門鯛のクリビヤック マリニエールソース

渦潮で育った鳴門鯛と、蟹入りのサフランライスのリゾット、旬の阿波野菜と一緒にパイで包みこんで焼き上げた自慢の1皿。ソースは貝のエキスが利いたマリニエールを少し軽めに仕上げました。

【Bouillabaisse】

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。



【Legumes】

阿波野菜のグラタン仕立て トリュフ風味

色とりどりの冬野菜を使ったグラタン。

きのこの旨味とたっぷりのトリュフを添えて贅沢な味に仕上げたシェフ自慢の1品。

<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 など契約農家から届く新鮮野菜です。

・コンディメンツ

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 パセリ

・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 ガラムマサラドレッシング など
下記アイテムを使ってお好みのドレッシングをお楽しみいただけます。
(小豆島オリーブオイル、バルサミコ酢、ワインビネガー)

・オードブル&カナッペ

鳥賊のミキューと彩り野菜のサラダ仕立て
小海老とブロッコリーのアンチョビソースマリネ
白身魚のフリット プチトマトとビーンズのマリネ
徳島県産オレンジカリフラワーのフラン すだちのジュレを添えて

・スープ

白菜とトマトのブイヨンスープ
クラムチャウダー

・キッシュ&デリカテッセン

スモークサーモン 淡路島玉葱と香草ヴィネグレット
フォアグラと鶏肉のミートパテ パプリカと紅芯大根のピクルス添え
鴨スモークと旬の阿波野菜のキッシュ
コールドビーフ 徳島県産みかんのソース



<デザート>

・いちごフランベ ワッフル バニラアイス添え

★目の前で仕上げる！いちごのフランベデザート登場

<デザートビュッフェ> Strawberry Parade

いちごミルフィーユ ムースフレーズ クグロフフィグ
いちごパリブレスト いちごタルト いちごバームクーヘン
フレーズデボワームース ロールフロマージュ いちごシブースト
ジャスミン いちごショートケーキ いちごロール
トランシェブリュンヌ フィナンシェ いちごマカロン
パンドジェーヌ レクタングル いちごブリュレ
いちごのパンナコッタ パンナコッタミエル 柚子ジュレ
いちごのバルサミコ酢マリネ タルト・オ・フレーズ
リュスティック ティグレ グランマニエいちご
いちご チョコソース 練乳



<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
ハイビスカス アップル ピーチ キウイ
ストロベリー バナナ アプリコット レモン
ブルーベリー マロン ジャスミン ローズマリー
ペパーミント ネットル レモングラス ローズヒップ

・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。

—以上—

施設概要

■アオアヲ ナルト リゾート (徳島県・鳴門市)

神戸より車で 60 分、瀬戸内海国立公園内のオーシャンビューホテル。朝日やムーンロード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」やフレンチ懐石、和会席、炭火焼など多彩なレストランでご堪能ください。その他、鳴門海峡クルージングや絶景釣堀り、藍染め体験、阿波おどりライブ開催(毎日 20:45~無料)、2~3 月限定の鳴門わかめ漁体験も人気。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