

**【ストロベリーパレード開催】春爛漫♪苺スイーツ 20種お好きなだけ。**  
海絶景の週末ランチ～フレンチビュッフェ～ 3-5月のお料理は、  
ローストビーフ、烏賊と菜の花マリネ、桜鯛カルパッチョ、  
阿波美豚ローストポーク、春の阿波野菜とたけのこのアヒージョ 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、2022年3月5日～5月29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』にて甘酸っぱいフォトジェニックな苺スイーツを堪能できる「Strawberry Parade ～ストロベリーパレード」を開催いたします。

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、ショートケーキ、ムース、マカロン、プリン、フランベ、グラススイーツなど、これまでに好評をいただいている苺スイーツ約20種をビュッフェスタイルでご提供。テーブル席にお持ちするストロベリーモンブランもお楽しみに。

メインディッシュには、阿波美豚のローストポーク3種のベリーソース、桜鯛の白ワイン蒸しソースヴァンブラン、春野菜とたけのこのアヒージョ仕立てなど、好みの料理を一皿お選びいただきテーブルへ。ローストビーフや桜鯛のカルパッチョいちごソース、徳島県産魚介のエスカベッシュなどの前菜、契約農家より届くオレンジカリフラワーやロマネスコ、カラフルトマトなどのガーデンサラダ、春キャベツと新玉ねぎのポタージュまで心華やぐ料理を、きらめく春の海を眺めながら心ゆくまでお召し上がりください。

## ■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」8階

【日 時】2022年3月5日(土)～5月29日(日)

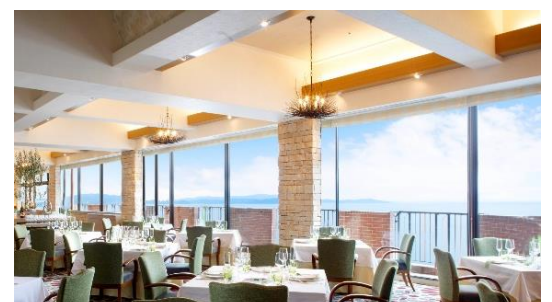
土・日・祝日 11:30～13:00 / 13:30～15:00

\*平日は25名様よりご予約承ります

【料 金】1名様4,800円(税・サービス料込)

3-5歳1,500円(税・サービス料込/メインディッシュなし)

<https://www.aoawo-naruto.com/publics/index/176/#page-content>



### ●フランス料理「フォーシーズン」メインター-8階

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（土・日・祝日）メニュー 2022.3/5～5/29

<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】阿波美豚のローストポーク 3種のベリーのソース**

阿波美豚を塊のままローストしました。塊で焼くことでしか味わえない、ぎゅっと閉じ込められた旨味をフルーティーなベリーのソースでどうぞ。



**【Poisson】桜鯛の白ワイン蒸し ソースヴァンプラン**

美しく色づいた旬の桜鯛を、香り高い白ワインで蒸し上げました。白ワインソースと春野菜のやさしいハーモニーが上品な桜鯛の味わいを引き立てます。



**【Legumes】春野菜とたけのこのアヒージョ仕立て**

春野菜とたけのこの甘味とほのかな苦みに、アンチョビとにんにくをきかせたソースをたっぷりからめてお楽しみ下さい。残ったソースはパンに付けて召し上がるのもお勧めです



<ビュッフェ セレクション>

**・契約農家より届く阿波と淡路の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 カラフルトマトなど

**[サラダと共に楽しむコンディメンツ]**

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]**

すだちドレッシング 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 いちごドレッシング 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 など

**・前菜**

ブラックアングス牛のローストビーフ オニオンドレッシング  
桜鯛のカルパッチョ いちごのソース  
烏賊と菜の花のマリネ  
小海老とグリーンピースのムース トルティーヤチップで  
春野菜と柔らか玉子のピペラード  
徳島県産魚介のエスカベッシュ

**・スープ** シェフが吟味した食材で優しい味に仕上げました。

春キャベツと新玉葱のポタージュ

ベーコン、にんにく、玉葱と玉子の南仏田舎風スープ

**・パン**

ビストロプチ クロワッサン レーズンデニッシュ カントリーローフなど





### <デザートビュッフェ> Strawberry Parade ストロベリーパレード

いちごタルト    いちごミルフィーユ    グランマニエいちご    いちごフランベ  
 いちごムース    いちごショートケーキ    ブール・ド・ネージュ・フレーズ  
 フレーズ・デ・ボワ・ムース    フレーズ・ポム    フレーズ・カシス    ロールベリー  
 柚子ジュレ    練乳いちごプリン    いちごのスープ    グラスいちごムース  
 ベリージュレ    ブラウニー    マカロンフレーズ    藍のパンドジェンヌ    藍の生チョコ

テーブル席にお持ちするストロベリーモンブランもお楽しみに！

### <コーヒー&紅茶>

・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



\*旬の素材を調理していますので料理内容が変わる場合がございます    \*画像はイメージです

### 施設概要

#### ■アオアヲ ナルト リゾート (徳島県・鳴門市)

淡路島から車で10分、瀬戸内海国立公園内。海に昇る朝日やムーンロードを客室や天然温泉から一望するオーシャンフロントホテル。ベッドから海を見晴らす洋室、徳島の匠による阿波藍ルームなど旅のスタイルで選べる客室は16タイプ。阿波山海の幸は、郷土料理バイキング阿波三味や炭火焼、和会席、フレンチ懐石などを個性的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鳴門鯛の釣堀り、鯛飯教室、秋の芋掘り、早春のワカメ漁、大谷焼の絵付け、藍染め体験などのご当地プログラムが人気。周辺には、渦の道や大塚国際美術館、一番札所ほか観光名所も豊富です。



※徳島空港より30分/JR鳴門駅15分/高速鳴門バス停10分の無料シャトルバス要予約。鳴門北IC左折すぐ。  
 関西からホテル直通JR高速バスあり

●アオアヲ ナルト リゾートでは、お客さまとスタッフの健康と安全を最優先に、三密回避と衛生管理の強化に取り組んでおります。お客さまに安心してご宿泊いただけますよう努めてまいりますので、ご理解ご協力をお願い申し上げます。状況により営業時間などに変更がある場合がございますので最新情報をご確認ください。

<https://sites.google.com/view/aoawo-topics-20200512/%E3%83%9B%E3%83%BC%E3%83%A0>

<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: aoawopr@aoawo-naruto.com

TEL：088-687-2912 (ex.14)    FAX：088-687-2543

(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・西嶋

<お客様からのお問い合わせ先>    <https://aoawo-naruto.com/>

アオアヲ ナルト リゾート    TEL：088-687-2580 (代表)

〒772-0053 徳島県鳴門市鳴門町土佐泊字大毛 16-45