

2020年1月

アオアヲ ナルト リゾート

昨年 1500 名様にご利用いただき大好評！ 今年も登場♪ 1日50名限定！ イチゴ狩り&食べ放題



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、2020年1月5日～5月31日の期間、イチゴ狩り付き宿泊プランを発売中です。

毎年約 1500 名様にご利用いただく大人気のプランを今年もご用意♪ほっぺが落ちるほど美味しいと言われる「紅ほっぺ」や「さちのか」等、契約農家にてイチゴ狩り&食べ放題！さらに特典として、カフェでのスイーツセット又はストロベリーパフェをお選びいただけます。ビタミンたっぷりのイチゴと、パティシエ自慢のイチゴスイーツを味わって、心と身体にエネルギーチャージをしてみませんか。

■契約農家でイチゴ狩り&食べ放題 選べるスイーツ特典付き 宿泊プラン

【料 金】 一泊夕食・朝食付き

お一人様 15,800円～/2名1室、14,300円～/3名、13,300円～/4名

*休前日 5,500円～UP、税サ込・入湯税別、幼児料金あり。

*シーズン料金および除外日あり

【特 典】 ◆イチゴ狩り体験 (1日50名様限定) 園内60分食べ放題

場所：アオアヲファーム〈フルーツガーデンゆう〉ホテルより車で約30分

◆選べるスイーツ特典 下記よりお選びいただけます。

・Very Berry Strawberry スイーツセット ・ストロベリーパフェ

◆1～2月限定 女子旅特典 色浴衣レンタル無料/マーケットプレイス22:00まで

◆SNS投稿で次回使えるギフト券500円分プレゼント

ホテルのスイーツやフォトスポットなどを撮影&SNS投稿してフロントでご提示

【オプション】 ★オリジナルパフェ作り

お一人様 1,000円 〈テラスフェオーゲ/火・木・土・日 14:00～約30分〉 *1時間前までに要予約

★オリジナルジャム作り

お一人様 1,200円 〈テラスフェオーゲ/月・水・金 14:00～約60分〉 *1時間前までに要予約

＜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

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5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できるオーシャンビューホテル。徳島の美味は、割烹バイキング阿波三味や炭火焼、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り堀り、鯛飯教室、芋掘り、大谷焼絵付けや藍染め体験、阿波おどりライブ (毎日20:45-無料)、ご当地エステなどプログラムが充実。周辺には、渦の道や大塚国際美術館、一番札所などの観光名所も豊富。



■割烹バイキング「阿波三味」

ランチ 11:30~14:30/ディナー17:30~21:00

鳴門鯛の造り三刀流や迫力のまぐろ一刀おろし、寿司・天ぷら・焼き物・デザートまで、ランチ60種・ディナー90種以上、徳島鳴門の美味をたっぷりとお召し上がりいただけます。



■鳴門温泉 露天風呂・展望風呂

海に昇る朝日、満月の前後には幻想的なムーンロードをご覧ください。“美人の湯”としても名高い天然温泉で癒しのひとときを。



■阿波踊りライブ

20:40~21:10 (約30分間/無料)

約400年前から受け継がれる郷土の踊り。よしこのリズムとヤットサーのかけ声、迫力の阿波踊りを目の前でお楽しみいただいた後は、連長より踊りの手ほどきも♪



■藍染ハンカチ絞り染め

阿波の國 16:00~21:00 (約40分間/1,500円税別)

今、国内外から注目されている JAPAN BLUE (ジャパンプルー)。日本の伝統文化である藍染めを体験。※藍染め抜染 (1,000円税別)



■鳴門鯛の釣り堀

アオアヲビーチ 10:00~17:00 (約30分間/500円税込)

大鳴門橋と瀬戸内海を眺めながら鳴門鯛を釣ろう！ご希望により釣り上げた魚はお土産としてお持ち帰りや、夕食時にご希望の調理方法でご賞味いただけます(料金別途)。*無料貸出し バケツ・タモ・軍手



■鳴門わかめ漁&塩蔵体験 2~3月 *各2-8名定員

9:30~/11:00~/13:00~/14:00~/15:00~ (約90分間)

ホテルのビーチから船に乗り、沖のワカメ棚(約10分)へ出航。厳しい潮流に育まれたワカメは収穫後、お土産用(約800g)に塩蔵加工します。さらに、その場で生わかめのしゃぶしゃぶ試食をご用意。

