

2020年12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 ～ 華やか苺スイーツをお好きなだけ♪ストロベリーパレード開催 選べるメイン料理は、鳴門鯛のブイヤベースや鶏肉の赤ワインソース 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、2020年12月26日～2021年3月28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～」を開催いたします。

徳島県産いちごをたっぷり使ったタルトやシフォンケーキ、ミルフィーユ、ムース、マカロンなどの苺スイーツやフレッシュストロベリー、目の前で仕上げるストロベリーフランベも登場。

メインディッシュには、鶏肉のバロティース 赤ワインソース、鳴門鯛のブイヤベース、じゃがいものパンケーキなど、好みの料理を一皿お選びいただきテーブルへ。烏賊のテリーヌ いちごのソース、すだちぶりのカルパッチョなどの前菜や、契約農家より届くいちごトマトなどのガーデンサラダ、ごぼうのクリームスープまで、華やかな料理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】2020年12月26日(土)～2021年3月28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 2020.12/26～2021.3/28

<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】

鶏肉のバロティエヌ 赤ワインソース

鶏肉でファルスを筒状に巻いて、旨味を鶏肉で閉じ込めます。中身はその時のお楽しみ。
風味豊かな赤ワインソースでお召し上がりください。

【Poisson】

鳴門鯛のブイヤベース フォーシーズンスタイル

南フランスマルセイユの郷土料理をフォーシーズンスタイルにアレンジしています。
もともとは漁師の庶民的な料理だったブイヤベースを、フォーシーズンで昇華しご提供いたします。
魚介本来の味を存分にお楽しみください。

【Legumes】

じゃがいものパンケーキ 彩り野菜添え きこのクリームソース

じゃがいもとチーズを混ぜたパンケーキにマデラ酒風味のきこのソースを合わせました。
周りには彩りの美しい阿波野菜を付け合わせた、野菜たっぷりの一皿です。

<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 いちごトマトなど契約農家から届く新鮮野菜です。

【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
いちごのヴィネグレットソース ガラムマサラドレッシング など
*下記アイテムを使って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

鳥賊のテリーヌ いちごのソース
アサリの冷製ロワイヤルにかぶのピューレを添えて
徳島県産魚介フリットのマリネ ビネガー風味
蒸し鶏の冷製 らっきょうドレッシング
すだちぶりのカルパッチョ すだちの香り
たこのサラダ仕立て バジル風味

・スープ

クラムチャウダー
ごぼうのクリームスープ

・パン

プチパン 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

いちごのショートケーキ いちごのロールケーキ
フレーズ・デ・ボワムース ジャスミン トランシェブリュヌ
ダブルベリー いちごムース いちごのシフォンケーキ
いちごタルト クグロフフィグ クグロフクランベリー
いちごのミルフィーユ ブラウニー スフレチーズケーキ
ル・レ・フレーズ 練乳いちごプリン パンナコッタミエル
グラスいちごムース いちごとロゼワインのヴェリーヌ
柚子のジュレ 紅茶とりんごのゼリー ハイビスカスジュレ
いちごのスープ なめらかプリン いちごマカロン
グランマニエいちご アマンドショコラ・ルージュ
ストロベリーフランベ フレッシュストロベリー など12種以上



<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)

淡路島より車で10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。阿波徳島の美味は、郷土料理バイキングやフレンチ懐石、和会席、炭火焼など5つの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！鳴門鯛の釣り堀、鯛めし教室、藍染め体験、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。



●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も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：088-687-2580 (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