

～週末ランチ フレンチビュッフェ～ ストロベリーパレード開催
 苺スイーツ、ベジタブルスイーツ、徳島「藍」スイーツお好きなだけ♪
 選べるメイン料理は、鳴門鯛のポワレや鶏胸肉の低温調理 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、2021年4月3日～5月30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、キャロットケーキやアボカドマドレーヌなどのベジタブルスイーツ、徳島ならではの「藍」を使ったスイーツなど15種以上をご用意いたしました。

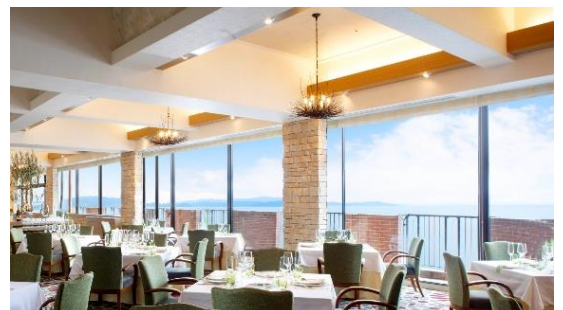
メインディッシュには、鶏胸肉の低温調理 マデラ酒風味のソースシュブレード、鳴門鯛のポワレほうれんそうのクリームソース、鳴門金時と季節野菜のグラチネ ベビーリーフ添えなど、好みの料理を一皿お選びいただきテーブルへ。鳴門鯛のカルパッチョ、たこのガルシア風 ピペラード添えなどの前菜や、契約農家より届くいちごトマトなどのガーデンサラダ、春キャベツ入りミネストローネまで、華やかな料理をたっぷりとお楽しみください。

■ 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】2021年4月3日（土）～5月30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 4,600円（税・サービス料込）
 3-5歳 1,400円（税・サービス料込/メインディッシュなし）



●フランス料理「フォーシーズン」 メンター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 2021. 4/3～5/30

<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】

鶏胸肉の低温調理 マデラ酒風味のソースシュプレーム

低温で火入れし柔らかくしっとり仕上げた鶏胸肉に

濃厚なマデラ酒風味のクリームソースを

合わせました。フランスの伝統料理をお楽しみ下さい。



【Poisson】

鳴門鯛のポワレ ほうれんそうのクリームソース

香ばしく焼き上げた鳴門鯛にトマトや季節の野菜、

ほうれんそうを合わせました。春を感じる逸品です。



【Legumes】

鳴門金時と季節野菜のグラチネ ベビーリーフ添え

鳴門金時と季節野菜をドフィノワ風のグラタンに仕上げました。

たっぷり盛り付けた季節の野菜や、契約農家から届いた

ベビーリーフと共にお楽しみ下さい。



<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

コールドビーフと淡路島玉葱

鶏胸肉とチェダーチーズの生春巻

生ハムと季節のフルーツ

鳴門鯛のカルパッチョ

たこのガルシア風 ピペラード添え

かぼちやの冷製ロワイヤル



・スープ

春キャベツ入りミネストローネ

にんじんのポタージュ

・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

ベジタブルスイーツ、いちごスイーツ、徳島ならではの
藍スイーツ合わせて15種以上のスイーツをご用意しております。

キャロットケーキ ごぼうのガトーショコラ

よもぎのシフォンケーキ キャベツシュール アボカドマドレーヌ

いちごタルト いちごのミルフィーユ いちごマカロン

いちごのショートケーキ いちごのロールケーキ

グランマニエいちご 練乳いちごプリン

いちごとロゼワインのヴェリーヌ いちごのスープ

ストロベリーフランベ フレッシュいちご

藍のパンドジェンヌ 藍とほうじ茶のパナコッタ

藍の生チョコ など



<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

*画像はイメージです

—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昧や炭火焼、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: 088-687-2622 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・渡辺・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