

～鳴門鯛の「鯛めし教室」青い空の下でご当地体験～
炭火で炊き上げる鯛めし・刺身盛り・鯛あら汁をランチでいただく。



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)では、2021年4月9日より9月30日まで、ご宿泊のお客様限定「鯛めし教室」を開催いたします。

鳴門鯛一匹を使い、調理スタッフが鳴門名物 鯛めしの作り方を伝授。一緒に鯛を捌き、鯛めし用に切り分け、炭火の釜で炊き上げます。出来上がった鯛めしと刺身盛り、鯛のあら汁、スダチジュースをランチとしてお召し上がりください。

旅の思い出に、青い海と青い空を眺めながら、とっておきの美味しいご当地体験を。

■ 鳴門名物 鯛めし教室

【開催日】2021年4月9日～9月30日 *7/1-8/31 除く

【時間】11:00～ / 12:30～ (各90分間)

【料金】2～3名1組 5,800円(税サ込) *ご宿泊ゲスト限定

【場所】ビーチサイドデッキ *荒天時はレストラン「海風」

【内容】鯛めし教室(鳴門鯛一匹/約1kg)

ランチ：鯛めし・刺身盛り・鯛のあら汁

すだちジュース

*前日17:30迄に要予約 *調理器具やエプロンなど一式ご用意しております



～鯛めし教室～

初めての方も安心！鯛のさばき方を伝授いたします ▶鯛を3枚におろします ▶おろした鯛は、鯛めし・刺身・あら汁に ▶鯛めしに入れる前にバーナーで鯛の身を炙ります ▶鯛を入れ炭火の窯で約30分炊き上げます ▶刺身の捌き方も伝授 ▶鯛の身もほくほくの鯛めしが仕上がります。▶絶品の鯛めしは、刺身と鯛のあら汁、すだちジュースといただきます。





■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



■テラスカフェ オーゲ スイーツ 10:00-21:00、フード 11:00-21:00

窓一面に広がるきらめく海を眺めながら、ゆったりと寛げる絶景カフェ。
鳴門鯛カツバーガーや阿波ジュシーハンバーグ、阿波美豚フィレカツサンド、鳴門鯛骨ラーメン、鳴門金時タルト、鳴門金時パフェ、すだちジュースなどのご当地メニューが楽しめます。



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り堀り、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あり (要予約)

鳴門北 IC 左折すぐ。関西からホテル直通 J R 高速バスあり

※アオアヲスタイル動画 ▶ [アオアヲナルトリゾート - YouTube](#)

●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。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、ご理解ご協力を賜りますよう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、公式 WEB サイトで最新情報をご確認ください。

< 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 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