

2021年5月

アオアヲ ナルト リゾート



海を見晴らす絶景カフェで今アジアを巡る～ 阿波のご当地食材で新メニュー「アジアングルメ」登場。



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、30周年を記念して2021年4月1日より窓一面に海が広がる絶景のテラスカフェ オーゲに新メニュー「アジアングルメ」が登場しました。

阿波美豚や阿波尾鶏、阿波野菜、新鮮なシーフードなど地元食材を使った人気のアジア料理がお召し上がりいただけます。阿波尾鶏のナシゴレン、阿波美豚バラ肉のルーローファン、3色の阿波ふうどタイ風ココナッツカレー、スタチでさっぱり阿波尾鶏チキンフォーなどのアジアンめしをご堪能ください。定番の鳴門金時スイーツや季節限定フルーツアフタヌーンティー、スパイスの効いた食事と相性ピッタリのラッシーとともに、海絶景の非日常空間で今アジアを巡るひと時はいかがでしょう。

■30周年記念 テラスカフェ オーゲ「アジアングルメ」*料金は全て税・サービス料込



◆阿波尾鶏のナシゴレン 1,600円

インドネシア風チャーハン。徳島のブランド鶏「阿波尾鶏」を使用しています。味をマイルドにする目玉焼きは、鳴門わかめ、鳴門金時、神山すだちを配合した餌で育て上げた鶏から産まれた地元ブランド卵「あわそだち」です。



◆阿波美豚バラ肉のルーローファン 1,800円

ごはんが進む台湾の代表的なかけご飯「魯肉飯（ルーローファン）」。じっくりと煮込み、甘辛の味付けがされた徳島ブランド豚「阿波美豚」の独特な風味とトロトロ感がたまりません。



◆3色の阿波ふうどタイ風ココナッツカレー

2,050円

阿波尾鶏のレッドカレー／阿波美豚のイエローカレー／シーフードのグリーンカレーがセットで登場。3種の唐辛子のピリッとした辛みと、ココナッツミルクのマイルドで濃厚な甘みがクセになる美味しさです。



◆すだちでさっぱり阿波尾鶏チキンフォー

1,300円

ベトナムの人気料理は、徳島のブランド鶏「阿波尾鶏」の鶏ガラでしっかり出汁をとりました。さっぱり味がお好みの方は、徳島県産「すだち」を絞ってお召し上がりください。



◆赤足海老とキノコの「みまから」トムヤムクン

1,300円

近海で水揚げされた旨味と甘みが際立つ「赤足海老」、徳島産トマトとキノコなどを徳島県美馬地方に古くから伝わる「みまから唐辛子」を原材料に調理。辛みと酸味がクセになるタイ料理の定番、トムヤムクンです。



◆ラッシー 600円

インドで人気の飲み物です。ヨーグルトベースに作られた爽やかなドリンクは、スパイシーな食事との相性がピッタリ。旬のフルーツを使用した期間限定ラッシーもご用意しております。
(プレーン、すだち、バナナ、季節限定フルーツ)

■30周年記念の新メニュー



◆めで鯛焼きスイーツ 1,150円

イチゴやブルーベリー、桃、梨など旬のフルーツを鯛焼きに詰め込んだスイーツです。定番の鳴門金時芋を使った鯛焼きや季節のフルーツサンド感覚の鯛焼きをお召し上がりください。
※限定販売の為、売り切れ次第終了となります。

◆**NEW! AoAwo バーガー** 2,100円 (1日限定10個)
 牛肉100%パテとシェフ厳選の地産野菜を使用した
 グルメバーガー。文政九年(1826)創業当時より鳴
 門市大麻町で独自の製法を今日まで続ける「福寿醬
 油」をベースとした特製てりやきソースとの相性が
 抜群です。



春：菜の花と筍、阿波尾鶏のガーリックソース
 秋：たっぷりキノコと阿波尾鶏のボローニャ風

◆**阿波尾鶏と旬の阿波野菜パスタ** 1,800円
 阿波尾鶏と旬の阿波野菜を使用し、ご当地・半田
 そうめん職人が作る野菜が練り込まれた新感覚の
 パスタ麵を使用。夏はさっぱり冷製、冬はあった
 かクリームソースなど、季節にあわせてお楽しみ
 いただけます。

／ 夏：阿波尾鶏と徳島産トマトの冷製バジル風味
 ／ 冬：根菜と阿波尾鶏の濃厚クリームソース

■季節のフルーツフェスティバル



◆**Very Berry Strawberry フェス (5/31まで)**
 ケーキ、ムース、サンドイッチから紅茶まで苺づ
 くしのアフタヌーンティー、卵とミルクを24時間
 たっぷり浸み込ませたフレンチトースト、パフェ
 などの苺パレードです。

- ・ストロベリーアフタヌーンティー 4,250円
- ・苺あふれるフレンチトースト 3,000円
- ・ストロベリーパフェ 1,800円
- ・贅沢いちごジュース 2,100円
- ・豆乳イチゴシェイク 1,450円

◆Blueberry フェス (6/1~6/30)

期間限定で契約農家から届く挽ぎたてのフレッシュ
 ブルーベリーを使用した見た目もキュートなスイー
 ツが大集合!

- ・ブルーベリーアフタヌーンティー 4,250円
- ・挽ぎたてブルーベリーフレンチトースト 3,000円
- ・ブルーベリーパフェ 1,800円
- ・贅沢ブルーベリージュース 2,100円
- ・豆乳ブルーベリーシェイク 1,450円



◆Go! Go! Summer Sweets (7/1~8/31)

沖縄の太陽で育ったマンゴーをアフタヌーンテ
 ィーやフレンチトースト、トロピカルドリンクで。

- ・沖縄県産マンゴーアフタヌーンティー 4,250円
- ・沖縄発! マンゴーフレンチトースト 3,000円
- ・シャインマスカットパフェ
- ・ベリーベリーピニャカラダ
- ・トロピカルマンゴースムージー
- ・フレッシュブルーハワイ
- ・すだち香るテンプレート

■Take Out Set Menu

目の前に広がる鳴門海峡の絶景と波音のBGM。大地を育むミネラル豊富な海風の香りとともに、セットドリンクとテイクアウトでお召し上がりください。(客室・プール・ビーチで利用可)

◆鳴門鯛カツバーガー ソーセージ付

ソフトドリンクセット 1,800円

アルコールセット 2,100円

◆阿波美豚フィレカツサンドとフライドポテト

ソフトドリンクセット 2,100円

アルコールセット 2,400円



◆阿波尾鶏&阿波野菜サラダ パン・フルーツ付

ソフトドリンクセット 1,500円

アルコールセット 1,800円

◆旬のフルーツサンド

ソフトドリンクセット 1,200円

アルコールセット 1,500円



【ソフトドリンク】オレンジジュース、アップルジュース、すだちドリンク、ペプシコーラ、ジンジャーエール、コーヒー (Hot/Ice)、紅茶 (Hot/Ice) ほか

【アルコール】生ビール、ハイボール、チューハイ、ジントニック、ウイスキー、焼酎、モスコミュールほか

■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。



■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あり(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 ▶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。状況により営業内容が変更となりますので公式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