

南あわじ市×鳴門市「新・ご当地料理\うずの幸グルメ/」誕生。
アオアヲ【鳴門海峡うずぐるプレート】3/18～発売開始。
鳴門鯛カツミニバーガー、淡路島玉ねぎリング、なると金時チップス、
鳴門クルマエビや淡路島サクラマスの手毬寿司、鳴門わかめ 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、南あわじ市と鳴門市の広域連携「新・ご当地料理\うずの幸グルメ/」開発に参画し、新メニュー【鳴門海峡うずぐるプレート】を3月18日(金)より海絶景のテラスカフェオーグにて発売いたします。

「新・ご当地料理\うずの幸グルメ/」は、鳴門海峡の渦潮を挟む兵庫県南あわじ市と徳島県鳴門市が県をまたいで連携し、食を通じた*うずしお地域の活性化を目指して企画されました。鳴門海峡で水揚げされる天然魚100種以上の豊富な魚種と新鮮さ、タイやワカメなど渦潮が育んだ海の幸と2市の特産食材をいかして新メニューを開発。宿泊施設・飲食店・通販の25店舗から通年で提供できる全30メニュー(鳴門市13店舗17メニュー/南あわじ市12店舗13メニュー)が誕生しました。

(*鳴門海峡を挟む2市を合わせて「うずしお地域」と呼称)

▶ うずしおぐるぐるのWEBサイト <https://uzushio-guruguru.com/post-food/post-food-1571/>

当ホテルでは、ランチ限定1日10食の【鳴門海峡うずぐるプレート】、ディナーには【海の恵みフレンチ会席コース】と【鳴門福寿会席】をご用意いたします。

鳴門海峡の渦潮が生み出す「海の幸・うずの幸」を楽しむ美味しい旅にぜひお越しください。

◆**鳴門海峡うずぐるプレート** <https://www.aoawo-naruto.com/publics/index/336/#page-content>

春は、身が引き締まった鳴門鯛カツと、上品な甘みのあるサワラの鉄焼ミニバーガー、なると金時チップス、鳴門クルマエビや淡路島サクラマスの手毬寿司、淡路島玉ねぎスープ、鳴門わかめサラダなど、一口で召し上がれる可愛さ、美しさ、華やかさをテーマにワンプレートで仕上げました。

【場 所】テラスカフェオーグ (1階)

【期 間】2022年3月18日～通年 11:00～15:00

【料 金】2,500円(税・サービス料込) *1日限定10食



【春のメニュー例】

- ミニバーガー2種：鳴門鯛カツ 鳴門わかめ入りタルタルソース
鱈の鉄焼き 地元福寿醤油ベースの照り焼きソース
- フライ：淡路島玉ねぎのリング揚げ
シューストリング鳴門金時
なると金時チップス
- 手毬寿司：うず潮はまち
鳴門産車海老
淡路島産サクラマス
なすの浅漬け
- サラダ：鳴門や南あわじの葉物野菜
徳島県産トマト 鳴門わかめ
淡路島玉葱のドレッシング エディブルフラワー
- スープ：淡路島玉葱のオニオンスープ



*仕入れ状況により料理内容が一部変更になる場合がございます。

【当店の推し！魚】

春／鳴門鯛・サワラ、夏／タコ・ハモ、秋／ボウゼ・タチウオ、冬／ヒラメ・カワハギ

【テラスカフェ オーゲ】 <https://aoawo-naruto.com/publics/index/270/>

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。遊山箱アフタヌーンティー、なると金時タルト、なると金時パフェ、すだちジュース、阿波ジュシーハンバーグ、阿波美豚カツサンド、鳴門鯛骨ラーメンなどのご当地メニューが楽しめます。

◆海の恵みフレンチ会席

[Les Richesses de la Mer\(レ・リシエス・ドゥ・ラ・メール\)](#) | [うずの幸グルメ](#) | [うずしおぐるぐる \(uzushio-guruguru.com\)](#)

【場 所】フォーシーズン (8階)

【期 間】2022年3月1日～通年 17:30～21:30 (20:00最終入店)

【料 金】1泊2食付き宿泊プラン 25,000円～ (税・サービス料込/3日前迄予約)

【春のメニュー例】お箸で気取らずいただく海鮮7種、A5ランク阿波牛、デザート2皿の口福♪

- 1er Entrée 近海の魚介のガルガイユ風 にんじんのヴィネグレットで
桜鯛 初鰹 たこ 車海老 アワビ ハマチ 焼き穴子
- 2em Entrée 鳴門市産の野菜をたっぷり使ったコンソメゼリー寄せ
- Soupe 春のごぼうのポタージュ
- Poisson 鱈と平目のポワレ鳴門金時と蓮根添え
グリーンピースと白ワインのソースで
- Légumes 空豆のムース 空豆とピューレを添えて
- Viande 香ばしく焼いた銘柄牛「阿波牛」ロース肉のグリエ
たけのこのデュクセルと春キャベツ添え
アニス風味の赤ワインとバルサミコのソース
- Avant Dessert なると金時のパンナコッタ
- Grand Dessert いちごのムースのキューブといちごのネージュ
いちごソルベとバニラアイスクリーム
- Café ou Thé コーヒー 又は 紅茶
- Pain ビストロプチ カントリーローフ



➤海の恵みフレンチ会席【福福鳴門(ぶくぶくなると)】宿泊プラン

<https://go-hpd.reservation.jp/ja/hotels/hos-aoawo/plans/10045259>

◆鳴門福寿会席 [鳴門福寿会席 | うずの幸グルメ | うずしおぐるぐる \(uzushio-guruguru.com\)](#)

【場所】鳴門 (1階)

【期間】2022年3月1日～通年 17:30～21:30 (20:00 最終入店)

【料金】1泊2食付き宿泊プラン 25,000円～(税・サービス料込/3日前迄予約)

【春のメニュー例】めでたい鳴門鯛など豪華海鮮7種が舞い踊り福呼ぶ名物食べ尽くし 季節のフルーツ&なる金スイーツで口福のひと時を。

前菜 才巻海老芝煮 鰻巻 黒豆松葉 初産み玉子 茶巾麩
なると金時カステラ 花蓮根 一寸豆蜜煮 子持昆布 松風
椀盛 蛤道明寺の薄葛仕立て 干し子 木の芽 菜の花
造り 伊勢海老 鳴門鯛 まぐろと烏賊の市松 すだちぶり
炊合せ 穴子錦昆布巻 小芋 なす 南京 結びこんにゃく 絹さや
焼物 鱒味噌柚庵焼
揚物 姿盛鳴門鯛紅白揚げ
酢物 多幸炙り 五色なます 芋イクラ
食事 鳴門鯛赤飯 香物二種
留椀 鳴門鯛骨出汁の御膳味噌仕立て
甘味 蓮根のわらび餅
徳島県産ブランド玉子「あわそだち」のクリームブリュレ
季節のフルーツと鳴門金時ミニパフェ



➤鳴門福寿会席【福福鳴門(ぶくぶくなると)】宿泊プラン

<https://go-hpd.reservation.jp/ja/hotels/hos-aoawo/plans/10045087>

■【福福鳴門(ぶくぶくなると)】宿泊プラン

【期間】2022年3月3日～2023年2月28日 *3日前迄予約

【料金】御一泊 夕・朝食付お一人様 25,000円(2名1室)～、23,500円(3名)～、22,500円(4名)～、
*海に昇る朝日と鳴門ムーンロードを望む洋室(和室やスイートルームプランもご用意)
*税・サービス込、入湯税 150円別、金・日・休前日・シーズンUP料金あり、子供料金あり

【選べる夕食】海の恵みフレンチ会席 または 鳴門福寿会席

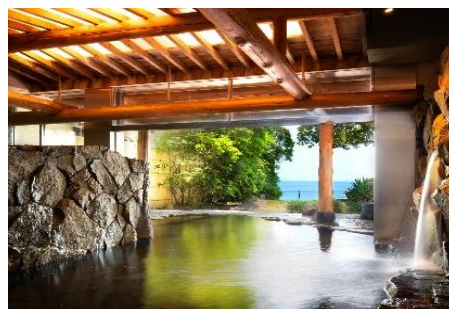
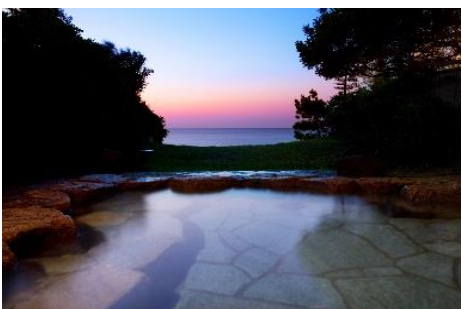
【朝食】テイクアウトしてお部屋のバルコニーでもOK

【特典】①幸運を呼ぶ「鯛おみくじ」にチャレンジ♪大吉には、鳴門鯛1尾をプレゼント。

②めで鯛つり掘り体験1回(30分無料)

③結婚記念や誕生日ご長寿の他、卒入学、快気祝いなど、前日迄にお知らせいただくプライベートなお祝いに、乾杯ドリンク(アニバーサリーカクテル)をプレゼント

【その他】結婚記念や誕生日ご長寿祝い、連泊にはランチ特典ほか嬉しい無料のおもてなし。



➤ New 鳴門 Movie <https://youtu.be/zB7IrBcAGbk>

鳴門にまつわる縁起食材で“福”まねき！

【福福鳴門（ぷくぷくになると）】福のおすそ分け宿泊プラン 3/1 発売開始。
縁起が良くて、ごちそう満載♪ 豪華海鮮 7 種&なるきんスイーツを召し上がれ。

ぷくぷくになると
➤ 【福福鳴門】 <https://www.naruto-kankou.jp/narutoeetokoclub/>

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。海に昇る朝日や日本百名月の鳴門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。

ベッドからも海を見晴らせる洋室、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 15 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、絶景カフェなど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、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です。夏は、プライベートビーチでの海水浴や海の家、マリンメニュー、ガーデン&ナイトプールが楽しめます。

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 分の定時送迎バスあり（無料/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 ➤ <https://www.aoawo-naruto.com/publics/index/197/#page-content>

●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の変更もございますので、公式 WEB サイトで最新情報をご確認ください。

<https://sites.google.com/view/aoawo-topics-20200512/%E3%83%9B%E3%83%BC%E3%83%A0>

<https://www.aoawo-naruto.com/publics/index/287/>

＜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—2912 (ex.14) 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・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