

楽しくフランス料理を食べながらマナーを学ぶ

テーブルマナープラン

Table Manner Plan

2023.4/1-
2024.8/31

フレンチのコース料理を堪能しながら、スマートなテーブルマナーをマスターしましょう！
普段の食事ではあまり馴染みがない礼儀作法を、映像を観ながらわかりやすくスペシャリストが解説いたします。
学生・一般の方まで研修プログラムや新人歓迎食事会など、サスティナブルな食育としてご活用ください。

メニュー Menu

鳴門の魚介や阿波野菜をふんだんに使った
アオアヲのフレンチコース。

アミューズ (小前菜)、アントレ (前菜)、スープ、ポワソン (魚料理)、
グラニテ (氷菓)、ヴィヤンドゥ (肉料理)、デザート (デザート)、
パン、カフェ

メニュー詳細▶



プラン内容 Plan

- *お料理 + お飲み物
ワイン赤・白 各1杯
またはソフトドリンク2杯
- *アレルギー対応可能
事前にご相談ください
- *会場2時間利用
- *卓上メニューカード付
- *送迎バスご利用可能
(要予約 / 先着順)

20名様
から予約受付

料金 (税・サービス料込)

お一人様

6,500円

オプション Optional Menu

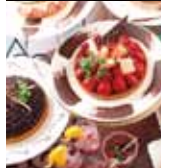
*カフェ ディアブル ✨ お一人様 1,100円
(税・サービス料込)

青い炎をまとったリキュールとオレンジが香り立つ、大人のエスプレッソ。
悪魔を意味する“ディアブル”の名の通り、魅惑的な美味しさ！
リッチな味わいの生クリームと共にお召し上がりください。



*デザートビュッフェ ✨ お一人様 2,200円
(税・サービス料込)

目にも麗しいデザートが並んで、心躍るスイーツビュッフェ。旬の
フルーツを使用した色鮮やかなスイーツが、コース料理の最後を華やかに
締めくくります。



*写真はイメージです。

コロナ感染症対策

安全な空間での滞在を目指して
引き続き感染予防に取り組んでまいります。
ご来館前にご確認ください。



▲アオアヲの取り組み

アオアヲ ナルトリゾート

TEL. 088-687-2912

*音声ガイダンスが流れはじめたら678を押してください。



鳴門市鳴門町土佐泊浦字大毛16-45
aoawo-naruto.com