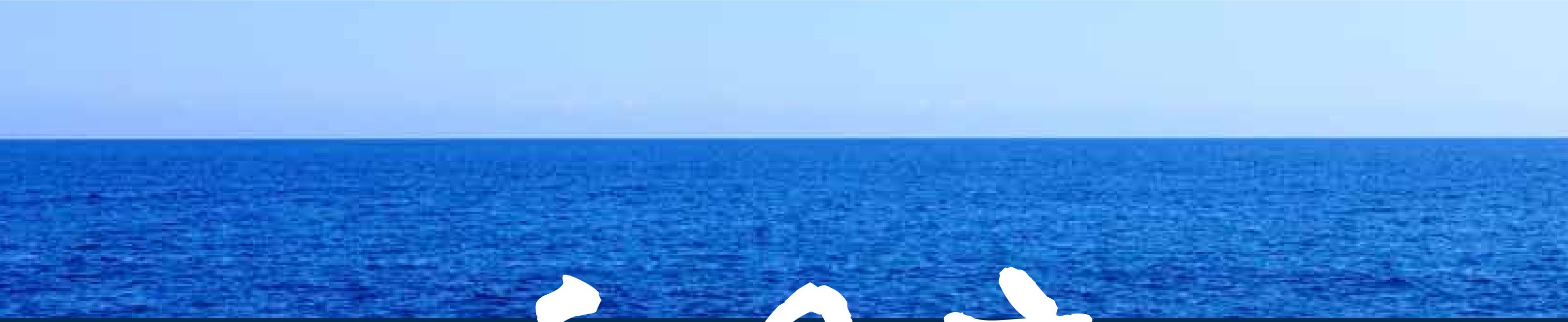


6,600円

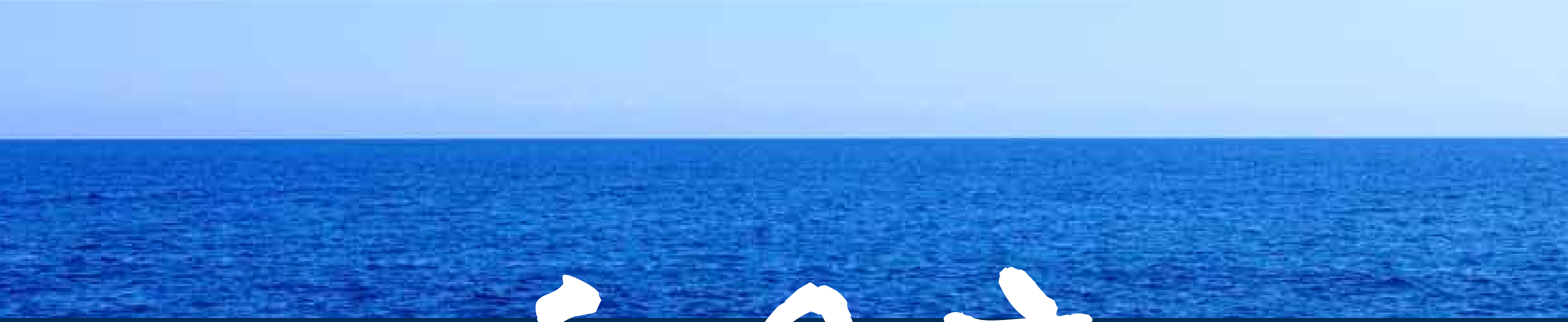
和会席

2024.6.10
|
2025.4.30

先　付	旬の葛豆腐　青菜浸し　魚の南蛮漬
向　付	鮮魚三種 鳴門わかめ　大葉　すだち　わさび
温　物	鮮魚玉蒸し　椎茸　百合根
焼　物	鮮魚柚庵焼 鳴門金時蜜煮　はじかみ
揚　物	足赤海老東寺揚げ　野菜二種
酢　物	たこと小柱の酢味噌掛け 鳴門わかめ　きゅうり
食　事	鳴門鯛飯　香の物　留椀
水菓子	果物二種
コーヒー	コーヒー　または　紅茶

＊仕入れ状況等により、料理内容を変更する場合がございます。

AoAwo
Naruto Resort



和会席

8,800円

2024.6.10
|
2025.4.30

前　菜	五種盛り合わせ 旬の葛豆腐　青菜浸し　ほか三種
吸　物	季節の真薯清まし汁仕立て　青味
向　付	鮮魚三種 鳴門わかめ　大葉　すだち　わさび
温　物	蓮根饅頭 鶏そぼろ餡掛け 小芋　椎茸　青味
焼　物	阿波の味覚陶板焼 阿波牛　阿波美豚　阿波鶏　添え野菜
揚　物	天麩羅五種 海老　烏賊　野菜三種　天つゆ
酢　物	たこと小柱の酢味噌掛け 鳴門わかめ　きゅうり
食　事	鳴門鯛飯　香の物　留椀
甘　味	さっぱりすだちのパンナコッタ 果物二種
コーヒー	コーヒー　または　紅茶

＊仕入れ状況等により、料理内容を変更する場合がございます。

AoAwo
Naruto Resort

和会席

11,000円

2024.6.10
|
2025.4.30

前　菜
五種盛り合わせ
旬の葛豆腐　青菜浸し　ほか三種

吸　物
旬の魚の潮汁仕立て
青味　白髪葱

向　付
鮮魚五種
鳴門鯛　まぐろ　車海老　ほか旬の魚二種
鳴門わかめ　大葉　すだち　わさび

強　肴
陶板和牛葛すきやき
笹打ち葱　鳴門金時　生麩　温度玉子

焼　物
鮮魚柚庵焼　はじかみ

揚　物
アワビと足赤海老の変わり揚げ
蛇籠蓮根　青味　鳴門塩

食　事
にぎり寿司五貫　甘酢生姜
とろ湯葉と鳴門わかめ玉蒸し

甘　味
さっぱりすだちのパンナコッタ
果物二種

コーヒー
コーヒー　または　紅茶

＊仕入れ状況等により、料理内容を変更する場合がございます。

AoAwo
Naruto Resort

6,600円

和洋会席

2024.6.10
|
2025.4.30

前　菜	すだちぶりと小柱のタルタル 　マスタード風味のサラダ仕立て 温玉ソース
造　り	鳴門鯛　まぐろ 　鳴門わかめ　大葉　すだち　わさび
温　物	阿波鶏と野菜の炊き合せ
魚料理	鳴門鯛のソテー 野菜のエチュベ トマトソース
天麸羅	海老　烏賊　季節の野菜三種　天つゆ
肉料理	牛ロース肉のロースト 阿波野菜添え 　マスタードソース
食　事	鳴門鯛飯　香の物　留椀
デザート	ヨーグルトのパンナコッタ
コーヒー	コーヒー　または　紅茶

＊仕入れ状況等により、料理内容を変更する場合がございます。

AoAwo
Naruto Resort

8,800円

和洋会席

2024.6.10
|
2025.4.30

前　菜	庭園風サラダ仕立て スモークサーモンと野菜のテリーヌ コールドビーフとオニオンのジャポネ 足赤海老のマリネ
造　り	鳴門鯛　まぐろ　季節の魚 鳴門わかめ　大葉　すだち　わさび
温　物	蓮根饅頭鶏そぼろ餡掛け かぼちゃ　椎茸　青味
魚料理	平目と鮮魚のムース パートブリック包み 白ワインソース
天麩羅	鳴門鯛　阿波美豚　季節の野菜三種　天つゆ
肉料理	国産牛フィレ肉のロースト 阿波野菜添え マルサラソース
食　事	鳴門鯛飯　香の物　留椀
デザート	ベリーフロマージュ 季節のフルーツ
コーヒー	コーヒー　または　紅茶

＊仕入れ状況等により、料理内容を変更する場合がございます。

AoAwo
Naruto Resort

11,000円

和洋会席

2024.6.10
|
2025.4.30

前　菜	帆立貝と炙り鮮魚のカルパッチョ キャビア添え トリュフソース
造　り	鳴門鯛　まぐろ　季節の魚三種 鳴門わかめ　大葉　すだち　わさび
温　物	アワビと鳴門わかめの磯蒸し
魚料理	オマール海老と蓮根のミルフィーユ カラマンシーのエキューム ブールブランソース
揚　物	甘鯛松笠揚げ　鳴門金時　青味　わさび塩
口直し	すだちのグラニテ
肉料理	阿波牛ロース肉と阿波野菜のソテー レフォールソース
食　事	にぎり寿司（鳴門鯛　まぐろ中トロ　すだちぶり　甲烏賊） 雲丹和え海老の軍艦巻　甘酢生姜 留椀
デザート	ティラミスのガトー仕立て 季節のフルーツ
コーヒー	コーヒー　または　紅茶

＊仕入れ状況等により、料理内容を変更する場合がございます。

AoAwo
Naruto Resort

6,600円

和洋ビュッフェ

2024.6.10
|
2025.4.30

冷製料理
シーフードマリネ サラダ仕立て フレンチソース
鶏胸肉ときゅうりの棒々鶏 葱ソース
コールドポークのバーベキューソース和え

造　り
鳴門鯛姿造り　まぐろ　甲烏賊

温製料理
鳴門鯛のソテー 阿波野菜添え トマトソース
豚ロース肉のロースト じゃがいも添え マスタードソース
鳴門鯛あら炊き
鳴門金時とマカロニのグラタン
ピザカプリチョーザ
ベーコンとブロッコリーのペペロンチーノ

しゃぶしゃぶ
豚ロース肉　鳴門鯛　ポン酢　胡麻ダレ

屋台天麩羅
海老　烏賊　鳴門金時　蓮根
天つゆ　大根おろし　鳴門塩

麺
うどん　温 / 冷つゆ　鳴門わかめ　葱

寿　司
海鮮ちらし寿司

デザート
バラエティスイーツ
季節のフルーツ２種

ドリンク
ソフトドリンク（オレンジ　アップル　すだち）
ウーロン茶　コーヒー　紅茶

＊仕入れ状況等により、料理内容を変更する場合がございます。

AoAwo
Naruto Resort

8,800円

和洋ビュッフェ

2024.6.10
|
2025.4.30

冷製料理
スモークサーモンのマリネ サラダ仕立て レモンソース
鶏胸肉ときゅうりの棒々鶏 葱ソース
コールドポークのバーベキューソース和え
旬の魚の南蛮漬

造　　り
鳴門鯛姿造り　まぐろ　すだちぶり

温製料理
鳴門鯛のソテー 阿波野菜添え トマトソース
豚ロース肉のロースト じゃがいも添え マスタードソース
鳴門鯛あら炊き　　セイロ蒸し焼売
阿波鶏のフリット 照焼ソース
鳴門金時とマカロニのグラタン　　ピザカプリチョーザ
ベーコンとブロッコリーのペペロンチーノ

しゃぶしゃぶ
豚ロース肉　鳴門鯛　ポン酢　胡麻ダレ

屋台天麩羅
海老　烏賊　鳴門鯛　鳴門金時　蓮根
天つゆ　大根おろし　鳴門塩

麺
うどん　温 / 冷つゆ　鳴門わかめ　葱

寿　　司
にぎり寿司（鳴門鯛　まぐろ　海老　烏賊）

デザート
バラエティスイーツ
季節のフルーツ２種

ドリンク
ソフトドリンク（オレンジ　アップル　すだち）
ウーロン茶　コーヒー　紅茶

＊仕入れ状況等により、料理内容を変更する場合がございます。

AoAwo
Naruto Resort

11,000円

和洋ビュッフェ

2024.6.10
|
2025.4.30

冷製料理	スモークサーモンと野菜のテリーヌ サラダ添え すだちぶりのカルパッチョ みぞれ掛け 鶏胸肉ときゅうりの棒々鶏 葱ソース コールドビーフのバーベキューソース和え たこ酢味噌掛け
造　　り	鳴門鯛姿造り　まぐろ　すだちぶり
温製料理	鳴門鯛のソテー 阿波野菜添え トマトソース 豚ロース肉のロースト じゃがいも添え マスタードソース 牛ラウンドカルビステーキ オニオンソース 鳴門鯛あら炊き　　旬の魚の味噌柚庵焼 セイロ蒸し焼売　　海老のフリッター チリソース 足赤海老と鳴門金時のグラタン　　ピザカプリチョーザ 海鮮とベーコンのパスタ からすみ風味
しゃぶしゃぶ	豚ロース肉　鳴門鯛　ポン酢　胡麻ダレ
屋台天麩羅	海老　烏賊　鳴門鯛　鳴門金時　蓮根　鳴門わかめ 天つゆ　大根おろし　鳴門塩
麺	うどん　温 / 冷つゆ　鳴門わかめ　葱
寿　　司	にぎり寿司（鳴門鯛　まぐろ　すだちぶり　海老　烏賊）
デザート	バラエティスイーツ　　クリームプリン 季節のフルーツ３種
ドリンク	ソフトドリンク（オレンジ　アップル　すだち） ウーロン茶　コーヒー　紅茶

＊仕入れ状況等により、料理内容を変更する場合がございます。

AoAwo
Naruto Resort