

中秋の名月を愛でる

観月の夕べ

涼風そよぐ初秋の夜、
幻想的な宴をアオアヲで。
月光の下で粋な津軽三味線に耳を傾け、
お月見にちなむ御馳走で乾杯。
恵みの秋をいち早くお愉しみください。

➤スケジュール、料理メニュー内容は裏面をご覧ください。

Autumn Moon Viewing Party
in AoAwo

2024 9/15 日

アオアヲ ナルト リゾート プールサイドにて
* 荒天時は宴会場開催

受付 18:00～

開宴 19:00～21:00

料金 お一人様 13,000円(税込)
[完全前売りチケット制]

徳教団会員様 特別価格

お一人様 12,000円(税込)

料理 お月見二段重 味覚屋台
フリードリンク

演奏 駒 幸夫(津軽三味線)
大塚 ミーナ 逢坂 弘子
阿波踊り「藝茶楽」
司会：上田 亜紀



◀「観月の夕べ」ご予約ページ
※ご宿泊プランも
ございます。

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
徳島県鳴門市鳴門町土佐泊浦字大毛16-45
aoawo-naruto.com

19:00～ 開宴・お食事

[エンターティナーショー]

19:30～ / 19:45～ / 20:15～ / 20:30～

～21:00 イベント・お食事終了 ※お食事は21時まで

メニュー



～お月見二段重～

【一段重】

- ・鳴門鯛 サーモンの押し寿司
- ・玉子とクリームチーズの寄せもの
- ・焼き茄子とズワイ蟹の 和風コンソメジュレ
- ・大アサリと貝柱の和風グラタン

【二段重】

- ・阿波の珍味 すだち風味
- ・イサキの幽庵焼き オレンジ風味 レンコンチップ
- ・野菜のキッシュ
- ・赤足海老のコンフィー クミン風味
- ・阿波野菜のピクルス

～味覚屋台～

- ・阿波シーフード カルタファタタ包み焼 (アワビ、鳴門鯛、赤足海老 等)
- ・アングスビーフの鉄板焼き フランベ 和風茸ソース
- ・阿波野菜のグリル・ポテトチーズ焼き
- ・近海鮮魚の南蛮漬け
- ・うどん
トッピング (月見・かき揚げ・若芽・葱・揚げ)
- ・鶏もも肉の鉄焼き
- ・鳴門鯛のソテー ケッカソース
- ・ポーク肩ロース肉のロースト
パインソース ジェニパーベリー風味

～フリードリンク～

- ・ビール
- ・ウイスキー
- ・ワイン
- ・カクテル
- ・日本酒
- ・焼酎
- ・ソフトドリンク

- ・月餅
- ・抹茶のパナコッタ
- ・鳴門金時芋タルト
- ・クラシックショコラマロン
- ・白玉団子
- ・洋梨のタルト
- ・わらび餅
- ・青りんごゼリー
- ・マロンロール
- ・白ブドウゼリー