

伝統漁法で釣り上げる贅沢な逸品 霜ふりの旨みが光る『鳴門海峡一本釣り天然紅葉鯛会席』



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、2019年9月1日～11月30日の期間、『鳴門海峡一本釣り紅葉鯛会席』宿泊プランを販売いたします。

鳴門鯛の旨みを引き立てる“一本釣り”にて、水揚げされた天然紅葉鯛を余すところなくご堪能いただける会席料理をご用意いたします。秋ならではのご馳走を、熟成した冷おろしと上品に味わう、寛ぎのひと時をどうぞ。

*一本釣り鳴門鯛：鳴門の漁師が江戸時代初期に、てぐす(釣り糸)を考案したところから始まった伝統漁法。一尾ずつ釣り上げ手早くめることにより、鯛へのストレスや酸欠もなく「しもふり脂肪分」が豊富。この時期の脂ノリと相まって最高の旨みを味わえます。

■ 鳴門海峡一本釣り天然紅葉鯛会席 お品書き 海鮮「鳴門」2019.9/1～11/30

- ・食前酒 菊酒
- ・先付 紅葉鯛中落ちの煮凝り
- ・碗代り 紅葉鯛土瓶蒸し
- ・造里 松皮造里とへぎ造里の紅葉鯛姿造里 戻り鰹 烏賊
- ・凌ぎ 紅葉鯛炙り寿司
- ・鍋 紅葉鯛しゃぶしゃぶ
- ・焼物 兜焼
- ・揚げ物 紅葉鯛磯辺揚げ
- ・酢物 紅葉鯛の引き皮
- ・食事 名物紅葉鯛飯 しゃぶしゃぶの出汁でお茶漬け風に
- ・香物 三種
- ・留碗 鯛骨出汁の御膳味噌仕立て
- ・甘味 黒胡麻プリン 鳴門金時カステラ



*仕入れの状況により、料理内容を変更する場合がございます

■『鳴門海峡一本釣り天然紅葉鯛会席』宿泊プラン

【期 間】2019年9月1日（日）～11月30日（土）

【夕 食】海鮮「鳴門」一本釣り紅葉鯛会席

【朝 食】和洋バイキング *連泊の場合は阿波プレミアムブレイクファーストご招待(月・水・金・日曜日)

【料 金】お一人様1泊2食付き平日22,000円(2名1室)、18,000円(8名1室)～

*休前日5,500円増 10/12～13、11/2～3 10,000円増 *税別込/入湯税150円別

【特 典】◆鳴門鯛の旨みを引き立てる『鳴門鯛純米冷卸 又は 芳水冷卸』1杯

◆しっとり湯上り美人♪ 女性に色浴衣貸出

◆岸和田・なんば・神戸⇄ホテル直通バス通常往復4,000円⇒3,000円に(要予約)

【記念日】結婚記念・誕生日の前後7日間、年内に還暦ご長寿をお迎えの方へ

乾杯ドリンクや記念写真、料理長特選メニューなどの無料サービス。

■鳴門金時芋掘り体験 9～11月

16:00～/11:00～ (約1時間/1,200円税込) *11月15:30～

ホテルから歩いて5分。豊富な鳴門の銀砂と呼ばれる海砂の芋畑で収穫するのでお子様でも楽しめます。掘った金時芋は、お一人約1.2kgお土産に。



■藍染ハンカチ絞り染め

阿波の國 16:00～21:00 (約40分間/1,500円税別)

今、国内外から注目されている JAPAN BLUE (ジャパンプルー)。日本の伝統文化である藍染めを体験。※藍染め抜染 (1,000円税別)



■鳴門鯛の釣り堀

アオアヲビーチ 10:00～17:00 (約30分間/500円税込)

大鳴門橋と瀬戸内海を眺めながら鳴門鯛を釣ろう！ご希望により釣り上げた魚はお土産としてお持ち帰りや、ご夕食時にお召し上がりいただけます(料金別途)。*無料貸出し バケツ・タモ・軍手



■阿波踊りライブ

20:40～21:10 (約30分間/無料)

約400年前から受け継がれる郷土の踊り。よしこのリズムとヤットサーのかけ声、迫力の阿波踊りを目の前でお楽しみいただいた後は、連長より踊りの手ほどきも♪



施設概要



■アオアヲ ナルト リゾート (徳島県・鳴門市)

瀬戸内海国立公園内のオーシャンフロントホテル。朝日やムーンロードを客室や天然温泉から一望。阿波徳島の美味は、割烹バイキング「阿波三昧」や炭火焼、フレンチ懐石、和会席など多彩なレストランでご堪能ください。クルージングや釣堀、鯛飯教室、大谷焼給付けや藍染め体験、阿波踊りライブ每晚開催、ご当地エステなどが楽しめます。周辺には、渦の道や大塚国際美術館、一番札所など観光名所も豊富です。

<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:pr@aoawo-naruto.com

TEL:088-687-2580(代表) FAX:088-687-2211

〒772-0053 徳島県鳴門市鳴門町土佐泊字大毛16-45 <https://aoawo-naruto.com>

(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