



MoanaCoast Welcome & Farewell party Plan

桜の見える会場で
季節感あふれる料理を
お楽しみください

歓送迎会

Plan

2024.2.5mon→4.28sun

歓送迎会プラン[コース料理]

お一人様 **5,500円** *税込・サービス料込

Stuzzichino

本日のストックーノ

Antipasto Freddo

地魚と季節野菜のカルパッチョ

Zuppa

じゃがいもと新たまねぎのポタージュ

Primo Piatto

桜エビと筍のリゾット

(濃厚な雲丹のリゾット(+1,200円)

トリュフとパルミジャーノ・レッジャーノのリゾット(+1,800円)

Secondo Piatto Mare

天然鳴門鯛のアルフォルノ 新緑の野菜を散らしてソースヴェルモット

(柔らかく蒸しあげた鮑のブルゴーニュ風 肝のソースをアクセントに(+2,200円)

オマール海老のロースト オマール海老とエストラゴンの香るソースで(+3,300円)

天然鳴門鯛の塩釜包み焼き(+1,100円)

Secondo Piatto Carne

チキンのスパイスロースト ゴルゴンゾーラソース

(『阿波地美栄』鹿肉のロースト 彩り野菜のエチューベを添えてレフォールのソース(+2,200円)

特選国産牛フィレ肉のステーキ 彩り野菜のエチューベを添えて 赤ワインのソース(+2,200円)

厳選黒毛和牛のロシーニ(+3,500円)

Dolce

シェフのおまかせデザート

(シェフのスペシャルデザート盛り合わせ(+550円))

Caffe e Tè

コーヒー 又は 紅茶

Pane

藻塩を練りこんだ自家製フォカッチャ



Free Drink

飲み放題プラン

1,100円

ソフトドリンク

(アップル/オレンジ/グレープフルーツ/ウーロン茶)

2,200円

上記+ソフトドリンク(コーラ/ジンジャーエール)

ノンアルコールビール、瓶ビール(スーパードライ)

ハウスワイン(赤/白)、ウイスキー(ハイボール/水割り)

日本酒(鳴門鯛)

焼酎(麦/芋)

2,750円

上記+スパークリングワイン、アルコールカクテル各種

ノンアルコールカクテル各種



*表記価格は全て税込みです。

*会場は2時間制です。(延長は別途料金)

*送迎バスのご相談承ります。

*本プランは8~100名様までのプランになります。

*写真はイメージです。

ご予約・お問い合わせ

✉ moana@moana.co.jp

📞 **088-687-2255** (9:00~21:00)



●リゾートホテル・モアナコースト
●ヴィラ・ベルトラモンテ
●イタリア料理・リストランテ フィッシュボーン
鳴門市鳴門町土佐泊浦字高砂186-16

HP <https://moana.co.jp>

モアナコースト

検索