

# 歓送迎会

## お花見プラン

2026.3.3 tue → 4.26 sun

お子様と一緒に楽しめる、子供会向けプランも新登場!  
モアナコーストで、春のお祝いを一緒にお楽しみください。

### 歓送迎会&お花見プラン[ブッフェ]

**Buffet** (20名様~)

お一人様 **5,500円**

お子様 **2,750円** 子供会向け

鮮魚のカルパッチョ  
鳴門金時のポタージュ  
キッシュロレース  
フライドポテトバターローズマリー風味  
季節のフリッタータ  
ワイン一盛り合わせ 粒マスタード添え  
カルピオーネ  
おまかせパスタ2種  
鳴門鯛とムール貝のアクアパッツア  
国産ポークのローストハニーマスタードソース  
チキンのガランティースバルサミソース  
特製ミニドルチェ

お一人様 **6,600円**

Stucchino  
季節を感じるはじまりの一品  
Antipasto  
近海鮮魚と旬の野菜のコンポジション  
Antipasut  
春キャベツのポタージュ  
Primopiatto  
桜海老のトマトリゾット新緑のバジルソース  
Pesce  
天然鳴門鯛のポワレ 桜の花の白ワインソース  
Carne  
阿波すだち鶏のペルシャード  
彩り野菜のロティ赤ワインソース  
Dolce  
シェフ特製ドルチェ  
Caffe  
コーヒー  
Pane  
自家製フォカッチャ

### 特典

フリーソフトドリンク無料

桜色のスパークリングワイン  
(ノンアル可)で乾杯

記念写真(データ渡し)または  
花束1ヶプレゼント 要事前予約  
(2ヶ目~3500円税別で追加注文できます)

送迎(要相談)



### Free Drink

飲み放題プラン

**1,100円**

アップル / オレンジ / グレープフルーツ /  
ウーロン茶 / コーラ / ジンジャーエール

**2,200円**

上記+瓶ビール / ノンアルコールビール /  
ワイン 赤・白・ウイスキー / 焼酎 麦・芋 / 日本酒

**2,750円**

上記+スパークリングワイン / カクテル各種

### 歓送迎会&お花見プラン[コース]

**Course** (8名様~)

お一人様 **8,800円**

Stucchino  
季節を感じるはじまりの一品  
Antipasto  
近海鮮魚と旬の野菜のコンポジション  
Antipasut  
春キャベツのポタージュ  
Primopiatto  
濃厚な雲丹のリゾット  
Pesce  
天然鳴門鯛のポワレ 桜の花の白ワインソース  
Carne  
黒毛和牛ランプのロティ  
エビス香る彩り野菜のエチュベ 赤ワインソース  
Dolce  
シェフ特製ドルチェ  
Caffe  
コーヒー  
Pane  
自家製フォカッチャ



お一人様 **11,000円**

Stucchino  
季節を感じるはじまりの一品  
Antipasto  
近海鮮魚と旬の野菜のコンポジション  
Antipasut  
玉葱のブルーテミルクのエキュームに  
フォアグラを忍ばせて  
Primopiatto  
オマール海老のリゾット  
Pesce  
天然鳴門鯛のポワレ 桜の花の白ワインソース  
Carne  
国産牛フィレ肉のステーキ  
エビス香る彩り野菜のエチュベ 赤ワインソース  
Dolce  
シェフ特製ドルチェ  
Caffe  
コーヒー  
Pane  
自家製フォカッチャ



\*料理内容は、旬の食材や仕入れ状況により一部変更となる場合がございます。

\*表示価格は全て税込・サービス料別です。

\*会場は2時間制です。(延長は別途料金)

ご予約・お問い合わせ

✉ moana@moana.co.jp

② 088-687-2255 (9:00~21:00)



Resort Hotel  
MoanaCoast



Ristorante  
Fishbone



Villa  
Bel Tramonto

- リゾートホテル・モアナコースト
- ・ヴィラ・ベル・トラモント
- ・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