

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
キッシュロレーヌ
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
ウインナー盛り合わせ 粒マスタード添え
カルビオーネ
おまかせパスタ2種
鳴門鯛とムール貝のアクアパッツァ
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ヌ バルサミコソース
特製ミニドルチェ

特典

昼

フリーソフトドリンク無料

夜

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ケ目～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 **6,600円**

Stuccchino
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
Antipast
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
天然鳴門鯛のボワレ 桜の花の白ワインソース
Carne
阿波すだち鶏のペルシヤード
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
Caffè
コーヒー
Pane
自家製フォカッチャ

お一人様 **8,800円**

Stuccchino
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
Antipast
春キャベツのポタージュ
Primopiatto
濃厚な雲丹のリゾット
Pesce
天然鳴門鯛のボワレ 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
Caffè
コーヒー
Pane
自家製フォカッチャ



お一人様 **11,000円**

Stuccchino
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
Antipast
玉葱のブルーチ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
天然鳴門鯛のボワレ 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
Caffè
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

📞 **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