



忘新年会プラン

2023-2024

MoanaCoast

鳴門の特産物を中心に、旬の食材をふんだんに使った
イタリア料理で忘新年会を

¥5,500~

Zuppa

聖護院かぶらのポタージュ

Antipasto Freddo

カルパッチョ

Antipasto Cardo

温前菜

Primo Piatto

パスタ(最大30名様まで)or リゾット(人数制限なし)

Secondo Piatto Mare

天然鳴門鯛のアルフォルノ 色鮮やかな根野菜のエチュペ ソースヴァンプラン

Grade Up

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)

オマール海老のロースト プレスした海老のブロードのソース(+4,400)

天然鳴門鯛の塩釜包み焼き(+1,100)

足赤海老のオープン焼き(+1,100)

Secondo Piatto Carne

チキンのペルシャード クリーミーなポムピュレ バルサミコソース

Grade Up

『阿波地美栄』鹿肉のロティ 赤ずぐりのソース 木の実を散らして(+2,200)

特選国産牛フィレ肉のステーキ ソースペリグー(+2,200)

Dolce

シェフのおまかせデザート

Grade Up

シェフのスペシャルデザート盛り合わせ(+550)

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



飲み放題プラン
期間限定特価

★

フリードリンク

¥1,100→¥550

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)

★★

フリードリンク

¥2,200→¥1,100

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)

★★★

フリードリンク

¥2,750→¥1,500

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

ご予算や人数に応じて
最適なコースをご提案致します

2023.11.23[金]~2024.2.4[日]まで

本プランは8名様~100名様までの
プランになります。

- * 価格はサービス料込・税込となっております。
- * 写真はイメージです。
- * 会場ご利用時間は2時間になります。延長の場合は別途料金がかかります。



●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・リスタランテ フィッシュボーン
鳴門市鳴門町土佐泊浦字高砂186-16
tel:088.687.2255 fax:687.2290
(9:00~21:00)

HP <https://moana.co.jp>
E-mail moana@moana.co.jp

モアナコースト 検索