

Moana Coast

徳島・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

¥6,600~

Stucchino

旬の食材で本日の一品

Antipasto Freddo

阿波海鮮 鮮魚のカルパッチョ

Zuppa

聖護院かぶらのポタージュ

Primo Piatto

小柱とムール貝のリゾット

Grade Up

雲丹の濃厚なりゾット(+440)  
オマール海老のリゾット(+880)

Secondo Piatto Mare

天然鳴門鯛のアルフォルノ 牛蒡のヴァンプランソース

Grade Up

柔らかく蒸しあげた鮑のブルゴーニュ風(+2,200)  
天然鳴門鯛の塩釜包み焼き(+1,100)

Secondo Piatto Carne

阿波すだち鶏のカチャトーラ クリーミーなポムピューレ添え

Grade Up

『阿波地美栄』鹿肉のロースト(+2,200)  
特選国産牛フィレ肉のステーキ(+2,200)  
国産牛フィレ肉のロッシェニ“トリュフ・フォアグラ”(+3,850)

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 Te

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

# 忘新年会プラン

ご予算や人数に応じて最適なコースをご提案致します

フリードリンク

特別特典

乾杯スパークリングワイン  
プレゼント

シャンパングラスを片手に  
スマートな乾杯は  
特別な瞬間を祝う  
大人の象徴的なスタイル



飲み放題プラン

★  
フリードリンク

¥1,100

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

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→¥2,500

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



2024.11.16[金]~2025.2.2[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。

送迎バス無料



●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](mailto:moana@moana.co.jp)

モアナコースト 検索

\* 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。