

歡

送

迎

会

Plan

2025.2.3mon→4.27sun

ご予算や人数に応じて最適なコースをご提案いたします。
20名様以上の場合にはbuffetもご利用いただけます。
いつもの飲み放題価格で全部楽しめる贅沢特典!



歓送迎会プラン[コース料理]

お一人様 **6,600円**～ *税込・サービス料込

MoanaCoast
Welcome &
Farewell party Plan

Stucchino

春を感じる小さな前菜

Antipasto Freddo

阿波海鮮 鮮魚のカルパッチョ 季節野菜と共に

Zuppa

アサリと春キャベツのスープ

Primo Piatto

桜エビのリゾット



- 鮑のリゾット 肝の苦味をアクセントに(+660円)
- オマール海老の濃厚リゾット(+880円)
- 黒トリュフとパンチェッタのクリームリゾット(+1,200円)

Secondo Piatto Mare

天然桜鯛のポワレ 新緑のプチ野菜を散らして 春色のヴァンブランソース

- 甘鯛の鱗焼き 山菜のベニエと共に(+1,200円)
- 天然鳴門鯛の塩釜包み焼き(+1,100円)
- カナダ産活オマール海老のロースト ソースアメリカヌ(+4,400円)

Secondo Piatto Carne

阿波すだち鶏のスパイスロースト

- 『阿波地美栄』鹿肉のロティ 赤すぐりとブラックペッパーのソース (+2,200円)
- 仔牛のミラノ風カツレツ(+660円)
- 国産牛イチボのステーキ 赤ワインソース(+2,200円)
- 国産牛フィレ肉のロッシーニ“トリュフ・フォアグラ”(+3,800円)

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)

Free Grade Up

~~2,750円~~→**2,200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



無料
送迎



*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