

2008年3月

報道関係各位

ルネッサンス リゾート ナルト
〒772-0053 徳島県鳴門市鳴門町土佐泊字大毛 16-45

～ 鳴門海峡を眺めて鳴門鯛を釣ろう！～ リゾートホテルに高級魚釣堀り誕生



ルネッサンス リゾート ナルト（総支配人：高橋裕二）は、2008年4月1日より、ホテルビーチでの高級魚釣堀り体験を開始いたします。

風光明媚な瀬戸内海国立公園内の南欧風リゾートホテル...夏には、バナナボートやビスケット、カヌーなどのマリンスポーツや海の家で賑わうビーチ。そこに、新たに、鳴門鯛やハマチ、アナゴ、伊勢海老などの高級魚が泳ぐ35㎡の釣堀が仲間入りします。初心者の方でも手軽にダイナミックな釣りの醍醐味を満喫でき、釣り上げた海の幸は、ご希望によりランチやディナーでお召し上がり頂けます。

陽光きらめく海を望み、高級魚を釣り上げるアクティブリゾートを、カップルで、ファミリーで、ゆったりお楽しみ下さい。

高級魚釣堀り 詳細

【場 所】「ルネッサンス リゾート ナルト」ホテルビーチ

【サイズ】7m×5m 35㎡ 深さ1.5m

【日 時】2008年4月1日より毎日開催 10～17時

【料 金】1回20分（糸が切れるまで）： 餌つり800円、引っ掛け釣り600円

・宿泊される方全員に進呈の「四国旬彩クーポン」(千両)もご利用頂けます。

・ご希望によりお持ち帰りや、ランチ、ディナーでお楽しみ頂けます。

< 餌釣り > 釣竿、仕掛け、餌をご用意します。

種類	時期	料金 (100gあたり)	調理料金	調理法
鳴門鯛	通年	150円	1000円	造り・焼き
ハマチ	通年	190円	1000円	造り
スズキ	通年	150円	1000円	造り・焼き
丸鰯	通年	140円	500円	造り・焼き
ヒラメ	11～5月	300円	1000円	造り・煮付け
メバル	6～8月	300円	500円	造り・唐揚げ・煮つけ
タコ	6～8月	200円	1000円	造り・天麩羅
カワハギ	11～2月	260円	500円	造り・煮付け
ウマツラハギ	11～2月	260円	500円	造り・煮付け
カレイ	11～2月	200円	500円	造り・煮付け

<引っ掛け釣り> 釣竿、仕掛けをご用意します。

種類	時期	料金 (100gあたり)	調理料金	調理法
アナゴ	6～8月	260円	500円	天麩羅・焼き
渡り蟹	9～10月	260円	500円	蒸し・茹で
伊勢海老	10～5月	960円	1000円	造り・焼き

オプション

仕掛け (1セット) 200円

餌 (1セット) 200円

お持ち帰り用発泡箱 (中) 800円、(大) 1000円、氷無料

*バケツ・軍手・タモは無料でレンタルいたします。

以上