

ザ・ブセナテラス  
ミシュランスターシェフ“イゴール・マッキア氏”を迎え  
3月4日～3月8日“イタリアンフェア”を開催  
～世界を魅了する料理とイタリアワインのマリアージュ～

ザ・ブセナテラス（沖縄県名護市喜瀬 1808 / 支配人:比嘉建己）では、2015年3月4日(水)～3月8日(日)の5日間、ミシュランで1つ星を獲得したイタリア人シェフ「イゴール・マッキア氏」の料理と、イタリアを代表するワイナリー「マルケージ・デ・フレスコバルディ」のワインを提供するイタリアンフェアを開催いたします。

イゴール・マッキア

イタリアンシェフ。レストラン「ラ・クレデンツァ(La Credenza)」のシェフを長年務め、2005年より同レストランの共同経営者となり、翌年にはミシュランで1つ星を獲得。一方で、中国や日本などアジア各国での活動も積極的に行い、イタリア料理の文化継承と共に、アジアの伝統も学ぶ。アジアとヨーロッパが融合した彼のクリエイティブな料理で世界中の美食家を魅了している。



マルケージ・デ・フレスコバルディ

イタリアを代表するワイナリー。フレスコバルディ家は、30世代を通してトスカーナ地方のワイン造りに力を注いできた。地元の気候、土壌や地形などといったテロワールに対する深い理解と並々ならぬ畑への愛情により、トスカーナ地方のワインの魅力余すことなく世界中のワイン愛好家に伝えようと日々努め、並はずれた高品質なワインを造り続けている。



◆フェア名：Vento Toscano al The Busena Terrace

～ ザ・ブセナテラスからトスカーナの風 ～

◆期 間：2015年3月4日(水)～3月8日(日)

◆時 間：18:00～22:00（ラストオーダー21:30）

◆内 容：①「イゴール・マッキアシェフ オリジナルコース料理とワインのマリアージュ」

会場／メインダイニング「ファヌアン」（ザ・ブセナテラス ノースタワー2F）

料金／お1人様 ¥18,000（グラスワイン3種・税金・サービス料 込み）

②「イゴール・マッキアシェフ オリジナルイタリアンコース料理」

会場／イタリアンレストラン「チュララ」（ザ・ブセナテラス バニアンビレッジ）

料金／お1人様 ¥9,000（税金・サービス料 込み）

※会場ごとに異なるメニューをご用意しております。

※お席に限りがございますので、お早めにご予約ください。

※メインダイニング「ファヌアン」では服装のご案内がございます。

服装のご協力とお願い：

男性はシャツとくるぶしまで隠れるスラックス、靴をご着用ください。

女性はリゾートドレスやワンピース等、華やかな装いでお越しく下さい。

ハーフパンツ・七分丈・迷彩柄・ダメージジーンズ等のズボンでのご来店はご遠慮ください。

ビーチサンダルやスリッパ、及びそれに準ずるお履物でのご来店はご遠慮ください。

◆ご予約・お問い合わせ／ザ・ブセナテラス レストラン予約係 Tel：0980-51-1333（代表）

【ザ・ブセナテラス】について

沖縄の青い空と海に囲まれた南の楽園、ザ・ブセナテラス。光と風を取り込んだオープンエアスタイルや24時間バトラーサービスをはじめとした最上のもてなしが、極上のリゾートタイムをお約束します。

所在地：〒905-0026 沖縄県名護市喜瀬 1808

TEL：0980-51-1333

FAX:0980-51-1331

---

---

リリースに関する問い合わせ先：ザ・テラスホテルズ 広報宣伝チーム

(広報直通) Tel: 098-864-1122 Fax: 098-864-1119 e-mail: [pr-marketing@terrace.co.jp](mailto:pr-marketing@terrace.co.jp)

---

---

[www.terrace.co.jp](http://www.terrace.co.jp)