

ザ・ナハテラス 「“GOCHISO ごちそう” フェア 2015」開催
月毎に1つの食材にスポットを当てたマンスリーフェア
4月は“県産黒毛和牛”のメニューを提供

ザ・ナハテラス（那覇市おもろまち2-14-1/支配人:石塚徹）では、和・洋・鉄板焼きの3つのレストランで、2015年4月～6月の3ヶ月、月毎に1つの食材にスポットを当てたマンスリーフェア「“GOCHISO ごちそうフェア” 2015」を開催いたします。初回の4月は沖縄の恵まれた自然の中で育まれた“県産黒毛和牛”です。豊かな味わいを様々なスタイルで提供いたします。

「“GOCHISO ごちそう” フェア 2015 」4月：県産黒毛和牛

鉄板焼レストラン「龍潭」

石垣産美崎牛フィレと県産魚の美味しさをご堪能いただけます。お客様の目の前で焼き上げる鉄板焼きならではの演出もお楽しみください。

レストラン「ファヌアン」

県産黒毛和牛の上質な旨みとフォン・ド・ヴォーのソースが絡み合い、コクのある豊かな風味に。旬のホワイトアスパラガスのグラタンとともに楽しみください。

和食レストラン「真南風」

メインは、厳選した県産黒毛和牛のサーロインを五感で味わう石焼ステーキ。和牛の握りは、さっと炙ることで甘みが引き立ち、口の中でとろける極上の味わいをご堪能いただけます。



写真左：鉄板焼レストラン「龍潭」、
写真右上：和食レストラン「真南風」、
写真右下：レストラン「ファヌアン」

- ◆ 期 間／2015年4月1日（水）～4月30日（木）
- ◆ 場 所／鉄板焼レストラン「龍潭」、レストラン「ファヌアン」、和食レストラン「真南風」
- ◆ 時 間／18：00～22：00（ラストオーダー 21：45）
- ◆ 料 金／鉄板焼レストラン「龍潭」 ￥19,000
レストラン「ファヌアン」 ￥9,350（サーロイン）、￥12,100（フィレ）
和食レストラン「真南風」 ￥12,400
※上記の料金は、サービス料込み・税別となっております。

「“GOCHISO ごちそうフェア” 2015」では、4月の“県産黒毛和牛”に続き、5月は新鮮な“シュリンプ&ロブスター”、6月は沖縄近海で水揚げされる“まぐろ”を予定しております。

■ご予約・お問い合わせ／ザ・ナハテラス レストラン予約係 Tel：098-864-1111（ホテル代表）まで

【ザ・ナハテラスについて】

沖縄の県都・那覇市の新都心に位置しながら、閑静な佇まいを残す都会の隠れ家的シティーリゾートホテル。ビジネスとリゾートを自在にスイッチするエグゼクティブのための極上の空間とサービスを提供いたします。

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

www.terrace.co.jp