

ザ・ナハテラス  
「アーリーサマーキュイジーヌ 2016」開催のご案内  
4月は和牛／5月は海老／6月は鮪  
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

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つのレストランにて、2016年4月～6月の3ヵ月、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「アーリーサマーキュイジーヌ」を開催いたします。4月は和牛、5月は海老、6月は鮪をご用意し、豊かな味わいを様々なスタイルで提供いたします。

「アーリーサマーキュイジーヌ 2016」

レストラン「ファヌアン」

4月の和牛はメインディッシュとして、5・6月は海老と鮪をふんだんに使った本格的なコースディナーをご堪能ください。

和食レストラン「真南風」

和牛は寿司と味噌風味のステーキ、海老は炙り焼き、沖縄近海で水揚げされる鮪は寿司とお造りと焼物でお召し上がりいただきます。

鉄板焼レストラン「龍潭」

素材そのものの良さを最大限に活かし、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いただけます。



アーリーサマーキュイジーヌ 2016（イメージ）



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

- ◆期 間／2016年4月1日（金）～6月30日（木）
- ◆場 所／レストラン「ファヌアン」、和食レストラン「真南風」、鉄板焼レストラン「龍潭」
- ◆時 間／18：00～22：00（ラストオーダー 21：45）
- ◆料 金／レストラン「ファヌアン」 ¥9,350  
和食レストラン「真南風」 ¥10,500  
鉄板焼レストラン「龍潭」 ¥16,000

※上記の料金は、サービス料込み・税別となっております。

※仕入れの状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

■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](mailto:pr-marketing@terrace.co.jp)

---

---

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