

BUSENA

The Busena Terrace Autumn 2017

SELECTION



Jenggala Tea set Fair

テラススタイルフォーリビング/パニアンビレッジ

バリで作られているジェングラの器は、ハスやバナナの葉、ブルメリアの花など自然の植物をモチーフにしたデザイン、丁寧な手仕事による独特の風合いが魅力です。ティーカップやティーポットの他、プレートなどが、テラスホテルズオリジナルデザインの商品を取り揃えています。

- ◆期間/2017年10月1日(日)～11月30日(木)
- ◆時間/14:00～22:00
- ◆料金/ティーカップ&ソーサー ¥6,818
ティーポット ¥5,530



サンゴランプ

スーベニアショップ/セントラルタワー 3F

夏の輝く思い出が、日々の暮らしを優しく彩ります。波の音が聴こえてくるような、サンゴが織りなす幻想的であたたかな灯りに癒されて。南の島の風と光を感じて、やすらぎに包まれた時をお過ごしください。

- ◆期間/2017年10月1日(日)～11月30日(木)
- ◆時間/8:00～22:00
- ◆料金/サンゴランプ ¥16,000～



After Sun Care

エステルーム/サウスタワー 1F

沖縄のハーブ「月桃」を用いたトリートメントが、夏の日差しでダメージを受けた肌に潤いを与え健やかな美肌へと導きます。フェイシャルトリートメントでは、背面をゆったりとほぐした後、ポリフェノールを豊富に含む抗酸化作用に優れた月桃のオリジナルフェイスマスクで肌のキメを整えます。ボディトリートメントでは、爽やかな月桃の香りに包まれたミストサウナで身体を温めた後、海藻成分を含んだ冷たいバクックで気になる部分を鎮静し、オイルマッサージでリフレッシュ。両コースにはヘッドトリートメントが付いており、より高い満足感をご提供いたします。



- ◆期間/2017年10月1日(日)～11月30日(木)
- ◆時間/10:00～20:00
- ◆料金/フェイシャルトリートメント(90分) ¥18,000
ボディトリートメント(90分) ¥18,000

(共にリビングルーム「マロード」にてご使用いただける、月桃茶&スコーンセットのチケット付き)
※チケットは、エステルームにて施術後にお渡しいたします。
※月桃茶&スコーンセットはリビングルーム「マロード」(10:00～21:30ラストオーダー)にてご提供いたします。ご滞在の中のお好きな時間にご利用いただけます。



シャンパンクルーズ

アクティビティカウンター/サウスタワー 1F

心地よい潮風と波の音、夕日にきらめくシャンパングラスとブセナの海を走る24フィートのジェットボートで優雅なサンセットをお楽しみいただけます。水平線に沈む南国の壮大な太陽、黄金色に染まる海と空を眺めながら冷えたシャンパンで乾杯。ロマンティックな夕暮れのひとときをお過ごしください。

- ◆期間/2017年10月1日(日)～11月30日(木)の木曜、金曜、土曜限定
- ◆対象/20歳以上(未成年者を除く)
- ◆時間/17:30～18:30(10/5、6、7)
17:15～18:15(10/12、13、14、19、20、21)
17:00～18:00(10/26、27、28、11/2、3、4、9、10、11)
17:45～18:45(11/16、17、18、23、24、25、30)

- ◆定員/8名様(要予約)
- ◆料金/1名様 ¥8,000

※シャンパン&ミックスナッツ付き

上記料金には別途、税金が加算されます。

THE BUSENA TERRACE
〒905-0026 沖縄県名護市喜瀬1808
Tel: 0980-51-1333 Fax: 0980-51-1331 www.terrace.co.jp

※詳細につきましては、ザ・ブセナテラスまでお問い合わせください。





アジアディナーbuffet

カフェテラス「ラ・ティエダ」/ノースタワー 2F

「ラ・ティエダ」にアジアの風が吹く。タイやベトナムなど東南アジアを中心としたエスニック料理をご提供します。シェフが目の前で仕立てるフォー、グリーンカレーやソムタム、ワタリガニのブーパッポンカレー、トムヤムクンペーストとコブみかんの葉、レモングラスなどでマリネした鶏肉の唐揚げなど、スパイシーな香りと味わい、爽やかな酸味と辛味が食欲をそそります。

- ◆期間/2017年10月1日(日)～12月22日(金)
- ◆時間/17:30～22:00(ラストオーダー21:30)
- ◆料金/1名様 大人¥4,500 小学生¥2,250

Pleasant Time

～くつろぎの時間～

リビングルーム「マロード」/セントラルタワー 3F

ロールケーキの上にふわっとした口どけのココナツと甘酸っぱいパインのムースをのせた「ココパイン」や、さつまいものタルト、まるやかでコクのあるマロンのミルクティー、泡盛ベースのカクテルをご用意しました。沖縄の夏と秋の風味をあわせてお楽しみください。

- ◆期間/2017年10月1日(日)～11月30日(木)
- ◆時間/10:00～22:00(ラストオーダー21:30)
- ◆料金/季節のケーキ ¥550
ドリンク ¥950～



沖縄フローズンカクテル

ファンバブ「シュガーケイン」/ノースタワー 1F

南国の夏を思い出す、甘く爽やかなカクテルに酔いしれて。泡盛をベースに、マンゴーやバナナ、パイナップルなどトロピカルフルーツを用いたフローズンカクテルをご用意しております。

- ◆期間/2017年10月1日(日)～11月30日(木)
- ◆時間/21:00～24:00(ラストオーダー23:30)
- ◆料金/各¥1,800



Le début de l'automne

～始まりの秋～

メインダイニング「ファヌアン」/サウスタワー 2F

南国の夏の香りと秋の味覚に出会えるこの季節ならではのディナーコースです。オマール海老のコンフィは、マンゴーやパッションフルーツを使ったトロピカルドレッシングとともに。うるこをカリカリに焼き上げた甘鯛は、コクのあるスープ仕立てで。キノコソテーとピーズのピュレを添えたエゾジカのポワレなど、ひときわ華やかな美味に心が躍ります。

- ◆期間/2017年10月1日(日)～11月30日(木)
- ◆時間/17:30～22:00(ラストオーダー21:30)
- ◆料金/1名様 ¥15,000



紅葉会席「粋」

和食レストラン「真南風」/セントラルタワー 2F

「真南風」の秋は、雅趣に富んだ会席料理でおもてないたします。菊菜と県産アワビ茸のお浸しや、秋の七草の一つ、秋の花に見立てた萩真薯の吸い物、イクラと焼鮭の彩りごはん。香り豊かな朴葉を器に、旬の焼魚や季節野菜の衣揚げ、栗など秋の味覚で美しく彩った吹き寄せなど、繊細かつ贅沢な味わいをご堪能ください。

- ◆期間/2017年10月1日(日)～11月30日(木)
- ◆時間/17:30～22:00(ラストオーダー21:30)
- ◆料金/1名様 ¥11,000



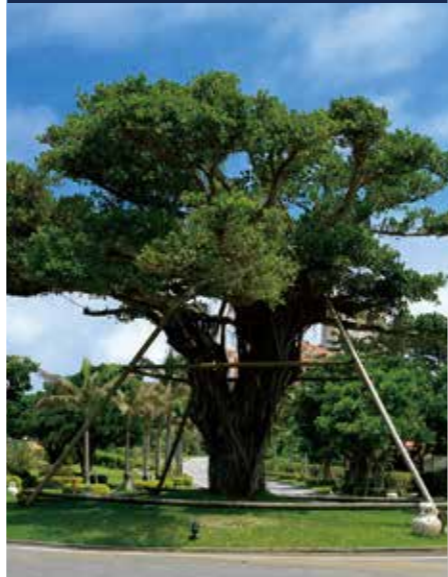
龍豊 -Ryuhou-

鉄板焼レストラン「龍潭」/ノースタワー 3F

五感を刺激する音や香りに包まれて、鉄板焼きならではの極上のディナータイムを満喫。特選黒毛和牛ステーキをはじめ、イーチョーパー(フェンネル)の香り爽やかなバターソースを添えた白身魚のソテー。アゲ豚とフーチバー(ヨモギ)の焼きリゾットを組み合わせた一品など、高級食材と沖縄の島野菜が織りなす風味豊かな料理をお楽しみいただけます。

- ◆期間/2017年10月1日(日)～11月30日(木)
- ◆時間/17:30～22:00(ラストオーダー21:30)
- ◆料金/1名様 ¥25,000

心地よい秋風に誘われてバナアンビレッジへ。
開放感に満ちた空間で、
ゆったりと流れる幸せな時を味わって。



琉球迎秋・冬美食晚餐

チャイニーズダイニング「琉華菜苑」/
バナアンビレッジ

まだまだ終わらない南国の夏に、スタミナのつく料理をご用意しております。沖縄県産うなぎの白焼きと八丁味噌ベースのタレをカオヤーピンで包んで北京ダック風に味わう一品や、黒毛和牛のローストに食欲をそそるピリ辛ゴマソースを添えた一品など、“都瀨名の中華”をご堪能ください。

- ◆期間/2017年10月1日(日)～12月26日(火)
- ◆時間/17:30～22:00(ラストオーダー21:30)
- ◆料金/1名様 ¥7,800



L'estate infinita

～終わらない夏～

イタリアンレストラン「チュララ」/バナアンビレッジ

夏から秋へと移り変わる季節の味覚を味わうイタリアンディナー。前菜は、フレゴーラと呼ばれる粒状の pasta と魚介のマリネにパッションフルーツのソースを添えて。秋鮭のグリルや、レモンとハーブの香りに包まれた鶏もも肉のオープン焼きなど、名護湾に臨む空間で彩り豊かな美味をお楽しみいただけます。

- ◆期間/2017年10月1日(日)～11月30日(木)
- ◆時間/17:30～22:00(ラストオーダー21:30)
- ◆料金/1名様 ¥5,500



“琉球フルムーン”フェア

クースパー「抱瓶」/バナアンビレッジ

秋風が心地よいテラス席で、月を眺めながら泡盛カクテルを傾ける風雅なひとときを。南国の夕日を想わせる「ユサンディ」(右)は、オレンジジュースを用いたトロピカルなカクテル。夜の海と満月をイメージした幻想的なカクテル「琉球フルムーン」(左)は、月を模した大きな氷が溶けるごとに味わいもゆっくりと変化する、楽しみに満ちた一杯です。

- ◆期間/2017年10月1日(日)～11月30日(木)
- ◆時間/21:00～24:00(ラストオーダー23:30)
- ◆料金/琉球フルムーン(左) ¥1,750 ユサンディ(右) ¥1,600

