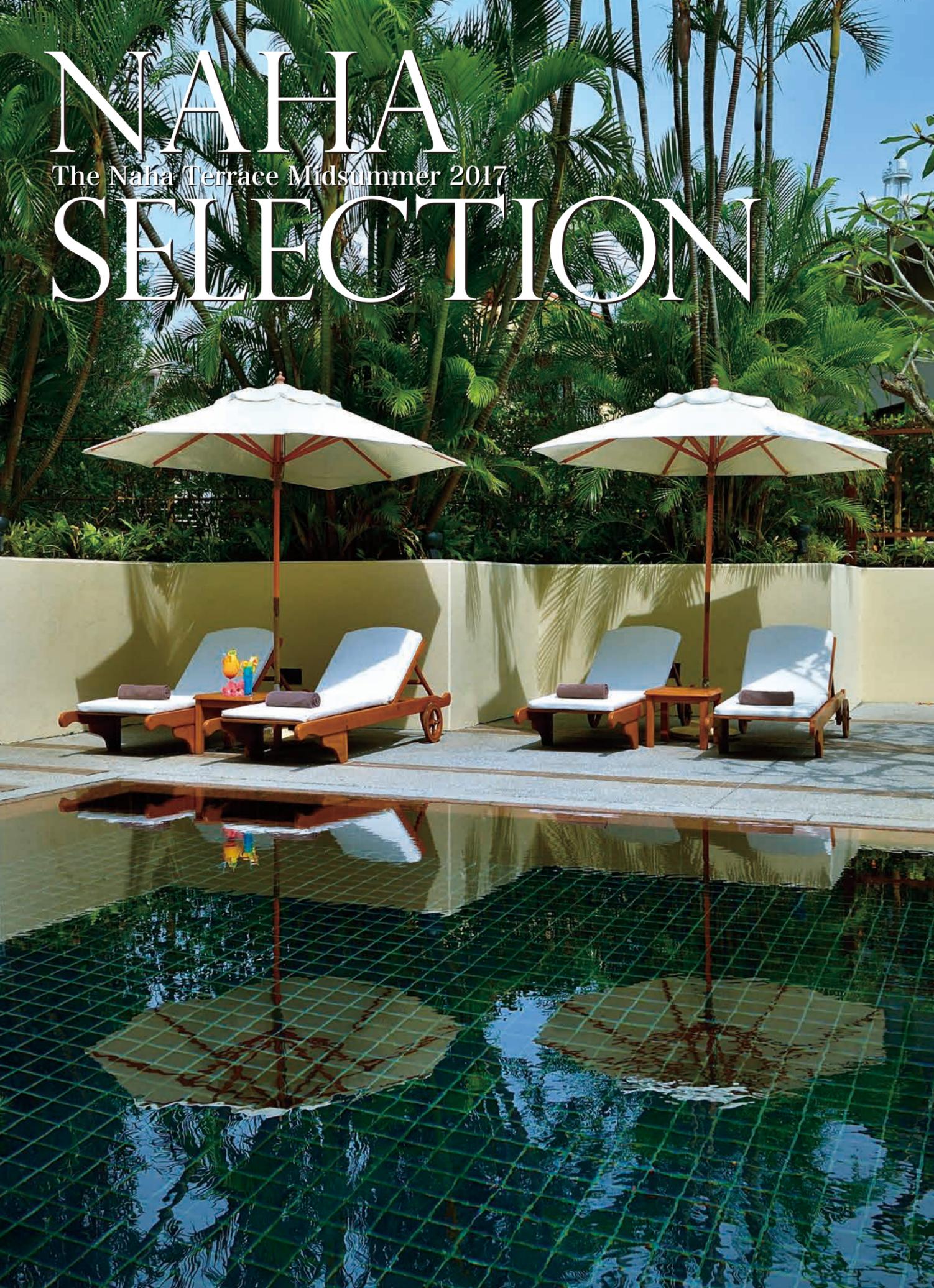


NAHA

The Naha Terrace Midsummer 2017

SELECTION



ライブラリーバー「ノーベンバー」



World Whiskey Library ～カナダ建国 150周年～

世界五大ウイスキーの一つに数えられるカナディアンウイスキーは、飲みやすく優しい口当たりが魅力。7月1日に建国150周年を迎えるカナダの代表的なウイスキー、まるやかで華やかな香りの「カナディアンクラブクラシック12年」と、英国王への献上酒として誕生した深い味わいの「クラウンローヤル」をご用意しております。

- ◆期間/2017年7月1日(土)～9月30日(土)
- ◆時間/18:00～25:00(ラストオーダー24:30)
- ◆料金/カナディアンクラブ クラシック12年
グラス¥1,000 ボトル¥10,000
- クラウンローヤル グラス¥1,100 ボトル¥11,000



Southern Island OKINAWA

真夏の夜を彩る、あなただけのトロピカルカクテルをご提案します。トロピカルフルーツのリキュールとパイナップルジュースを組み合わせた南国風一杯や、ブルーキュラソーを用い沖縄の青い海と空をイメージした一杯、鮮やかなサンセットを思わせるオレンジ色のカクテルはクランベリージュースで甘く華やかに。お好みでウォッカや泡盛などからベースとなるお酒をお選びいただけます。

- ◆期間/2017年7月1日(土)～9月30日(土)
- ◆時間/18:00～25:00(ラストオーダー24:30)
- ◆料金/各¥1,500



オリジナル泡盛ボトル オリジナルグラス

ホテルセレクション

ザ・テラスホテルズオリジナルの泡盛ボトルとロックグラス。琉球ガラス作家・松田英吉氏の作品で、沖縄の海を思わせるエメラルドグリーンや深い青、緑がかった紫の美しい色合いと手づくりならではの質感をお楽しみいただけます。琉球ガラスを眺めながら、泡盛の芳醇でまろやかな味わいをご堪能ください。

- ◆期間/通年
- ◆時間/8:00～22:00
- ◆料金/オリジナル泡盛ボトル 新酒 ¥9,334
10年古酒 ¥13,889
- オリジナルグラス 各¥2,315

エイジリペアトリートメント ～月桃の風に誘われて～

エステルーム

東洋医学をもとに考えられたフェイシャルトリートメントに沖縄のハーブ「月桃」を贅沢に用いた、季節限定メニューをご用意しました。ポリフェノールを豊富に含んだ月桃は抗酸化作用に優れ、肌のアンチエイジング効果を促します。さらに、特殊な電気熱でツボや筋肉を刺激し、身体のバランスを整えながら顔をすっきりとリフトアップ。みずみずしく弾力のある素肌へと導きます。

- ◆期間/2017年7月1日(土)～9月30日(土)
 - ◆時間/10:00～20:00
 - ◆料金/フェイシャルトリートメント(70分) ¥15,000
コンビネーショントリートメント(120分) ¥22,000
- ※スイーツセットはリビングルーム「マロード」(10:00～22:30 ラストオーダー)にてご提供いたします。
7～9月の期間中、お好きな時間にご利用いただけます。



<スイーツセット>
エステの後はリビングルーム「マロード」にて、月桃の風味豊かなマドレーヌと月桃ティーのスイーツセットをお楽しみください。



※表記の料金は特に記載のない限り、サービス料込み・税別となっております。但し、エステトリートメント及びホテルセレクションは税別となります。
※記載のメニューは、食材や内容が変更になる場合がございます。また予約の状況により営業時間を変更する場合がございます。予めご了承ください。



龍潭 Ryutan

TEPPANYAKI

暁 鮎 ～石垣島産 美崎牛コース～

鉄板焼レストラン「龍潭」

夏が旬の川魚、鮎の塩焼きはたで酢とともに。鮎は石皿で蒸し焼きにすることで、表面はこんがり香ばしく身はふっくらと仕上げました。熱々のままをご堪能ください。メインは上質な甘みのある石垣島産の美崎牛を、季節の野菜とともにご用意しております。

- ◆期間/2017年7月1日(土)～8月31日(木)
- ◆時間/18:00～22:00(ラストオーダー21:45)
- ◆料金/1名様 ¥19,000



Snowflakes on the Terrace

リビングルーム「マロード」

琉球漆器の器が鮮やかな沖縄風ぜんざいは、「真南風」特製の金時豆に抹茶ソースと練乳を加え濃厚な味わいに。氷、ピュレ、トッピングの全てを桃にこだわったかき氷は、桃の果実とヨーグルトが爽やかな味わいの一品。この時期だけの贅沢な氷菓をお楽しみください。

- ◆期間/2017年7月1日(土)～9月30日(土)
- ◆時間/11:30～22:30
- ◆料金/各¥1,200



おすすめベーカリー ～マンゴークリームパン～

リビングルーム「マロード」

ふっくらとした生地の中にひんやりとしたマンゴー風味のクリームがたっぷり入った冷やして召し上がるクリームパンです。表面をサクサクに焼き上げたパン生地にもマンゴーのピュレを練り込んで、トロピカルな味わいに仕上げました。

- ◆期間/2017年7月1日(土)～9月30日(土)
- ◆時間/10:00～22:30
- ◆料金/単品 ¥340

季節のデザートフェア

リビングルーム「マロード」

桃やマンゴーをふんだんに使用した果実味たっぷりのスイーツ。夏のティータイムを彩る涼味をご堪能ください。

- ◆時間/10:00～22:30
- ◆料金/単品 ¥550
- ケーキセット ¥990(10:00～20:00)



7月 ペッシュ バンプラン (写真左)

フレッシュな桃を使って美しい花の形にデコレーション。エレガントで爽やかな味わい、見た目も華やかな夏にふさわしいスイーツです。

8月 マンゴープリン (写真右)

濃厚なマンゴープリンと、甘い香りのなめらかな杏仁豆腐の二層仕立て。県産マンゴーを添えた、贅沢な旬の味をご堪能ください。

9月 ルテ オランジュ (写真中央)

オレンジとアールグレイのムースを組み合わせ、ブラリネの食感をアクセントに。表面に敷き詰めたオレンジが爽やかなハーモニーを奏でます。

Famou

Midsummer Cuisine

レストラン「ファヌアン」

ファヌアンの夏の夜を華やかに演出するコースディナー。前菜は、トウモロコシのフランとフォアグラに色とりどりの野菜を散りばめた目にも鮮やかな一品。ふっくらと仕立てたエイのムニエルは、白ワインピネガーやコリアンダーの風味豊かな清涼感のあるソースが特徴です。メインの和牛サーロインは夏野菜とともにお楽しみください。

- ◆期間/2017年7月1日(土)～9月30日(土)
- ◆時間/18:00～22:00(ラストオーダー21:45)
- ◆料金/1名様 ¥9,350



涼風会席

トウモロコシ豆腐や鮎そうめん、氷の器に盛り付けた、目でも涼をお楽しみいただけるお造りなど、旬の野菜や魚をふんだんに使った美味をご用意しました。緑の中庭を眺めながら趣向を凝らした昼会席をお楽しみください。

- ◆期間/2017年7月1日(土)～8月31日(木)
- ◆時間/11:30～14:30
- ◆料金/1名様 ¥4,400

真南風

和食レストラン「真南風」

納涼会席

夏に旬を迎える鱧、鮎、ナスなど厳選した素材を贅沢に取り入れた納涼会席をご用意しました。寛ぎに満ちた和の空間で、季節の素材と料理人の技が光る、粋な味わいをご堪能ください。

- ◆期間/2017年7月1日(土)～8月31日(木)
- ◆時間/18:00～22:00(ラストオーダー21:45)
- ◆料金/1名様 ¥8,100

仲秋会席

香り高い松茸をはじめ、子持ち鮎、カマスなど、秋の訪れを感じさせる食材を用いて滋味豊かな会席料理に仕立てました。旬の味覚が織りなす彩り豊かな料理とともに、雅な秋の宵をお過ごしください。

- ◆期間/2017年9月1日(金)～9月30日(土)
- ◆時間/18:00～22:00(ラストオーダー21:45)
- ◆料金/1名様 ¥10,500