

NAHA SHEEQTION

The Naha Terrace
Christmas 2017

Christmas Cake 2017

クリスマスに華やかに彩るホテルメイドのケーキ。
エレガントな5つのスタイルをご用意しました。

和三盆やあまおうなど、贅沢な素材にこだわった限定ケーキ。ふわふわのスポンジや生クリーム、イチゴたっぷりの幸せな味わいは、リクスなパーティーにぴったりです。

Snow Happiness

¥18,518(下段・直径24cm/上段・直径15cm)

限定10個



フランス産のビターなチョコレートとコーヒーのムースケーキ。ブラリネ入りのサクサクとした食感のクッキーとオレンジジャムをしのばせました。グラン・マルニエがほのかに香る、大人のためのクリスマスケーキです。

ショコラ デロワ カフェ

¥3,888 (17.5cm×6cm)



爽やかな酸味のチェリーのジュレをアクセントに、ホワイトチョコレートのムースを上品なローズの香りで優しく包み込んだ、柔らかなピンク色が可愛いケーキです。

リクス ド ロゼ

¥3,334 (直径15cm)



美しいレースのチョコレートを纏ったムースケーキ。ヴァローナなど、フランス産の高品質な3種のチョコレートをを使ったムースに、マロンやナッツの食感を加えました。

リッチド ショコラ

¥3,888 (直径15cm)



イチゴをふんだんに使い、ほどよい甘さで軽やかな口どけの生クリームが、絶妙なハーモニーを奏でます。

クリスマス フレイズ

¥2,500 (直径12cm)

¥3,334 (直径15cm)

¥4,260 (直径18cm)

¥5,232 (直径21cm) もご予約承ります。



聖夜を彩る
シテイリゾートクリスマス

煌きが一番似合う季節。
輝くクリスマスを迎えるサ・ナハテラスでは
大切な人と過ごす優美なひととき
に華を添えるメニューをご用意しました。

◆予約受付/2017年11月1日(水)~12月19日(火)10:00~22:00

◆受取日/2017年12月20日(水)~12月25日(月)12:00~22:00

◆受取場所/1階 リビングルーム「マロード」(ホテル1階)

※クリスマスケーキはWebサイト (www.terrace.co.jp/naha/) からご予約承ります。

※いずれのケーキも売り切れとなる場合がございます。お早目にご予約ください。



White Mimosa

ライブラバー「ノーベンバー」

聖なる夜に、特別なカクテルで彩りを添えて…シャンパンの煌く泡がグラスに舞い踊る、グレープフルーツの爽やかな風味のラグジュアリーなカクテルです。

- ◆期間/2017年12月1日(金)~12月25日(月)
- ◆時間/18:00~25:00(ラストオーダー24:30)
- ◆料金/¥2,100



クリスマスランチブッフェ

レストラン「ファヌアン」

クリスマスのランチタイムは、彩り豊かなブッフェ料理をご用意しました。クリスマスの伝統料理であるローストターキーの他、ローストビーフや殻付きホタテのグラタンなど、華やかな料理をご堪能ください。

- ◆期間/2017年12月23日(祝・土)~12月25日(月)
- ◆時間/11:30~14:30
- ◆料金/1名様 ¥3,500



パネトーネ

リビングルーム「マロード」

発酵バターを使用したブリオッシュ生地にオレンジピールを練りこみ焼き上げた“パネトーネ”。軽くトーストして、アイスクリームや生クリームを添えて食べるイタリアンスタイルもおおすすめです。

- ◆期間/2017年12月1日(金)~12月25日(月)
- ◆時間/10:00~22:30
- ◆料金/¥1,000(テイクアウトのみ)



シュトーレン

リビングルーム「マロード」

ドイツ発祥のクリスマス伝統菓子“シュトーレン”。ドライフルーツは、スターアニス、シナモンなどのスパイスで香り付けし、焼き上がりには香り豊かな焦がしバターを染み込ませ、粉砂糖でコーティング。高級感のある上品な仕上がりになっています。

- ◆期間/2017年12月1日(金)~12月25日(月)
- ◆時間/10:00~22:30
- ◆料金/¥2,000(テイクアウトのみ)



ルドルフ

リビングルーム「マロード」

サンタクロースのトナカイ“ルドルフ”の、かわいらしい赤鼻のようなケーキ。爽やかな酸味のきいたベリーと、ほろ苦いクルミのキャラメリゼを、濃厚なバニラムースで包み込みました。

- ◆期間/2017年12月1日(金)~12月25日(月)
- ◆時間/10:00~22:30
- ◆料金/単品 ¥550、ケーキセット ¥990(10:00~20:00)



ノエルモンブラン

リビングルーム「マロード」

濃厚な味わいのチョコレートガナッシュと渋皮栗を、優しい味わいのマロンチョコレートクリームで包み込みました。クリスマススタイルのモンブランをお楽しみください。

- ◆期間/2017年12月1日(金)~12月25日(月)
- ◆時間/10:00~22:30
- ◆料金/単品 ¥550、ケーキセット ¥990(10:00~20:00)

※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、パネトーネ、シュトーレンは税別となります。
※食材の都合により、メニュー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。

Fanuan Christmas Dining

“ファンアン”クリスマスダイニング

聖夜のテーブルを彩る、至福のコースをご堪能ください。

Menu de Noël

～メニュー～

特別な聖夜の始まりに

タラバガニと鴨胸肉、エビとホタテのムースのコンポジション
トリュフとバニラ風味のソース

アゲ豚と牛肉のパートフィロー包み焼き オニオンのコンポートとくるみのサラダ添え

オマールブルーのロティ そばの実のリゾットと栗のタルト添え
ジュ・ド・オマールとブルーノワゼット

和牛サーロインのグリエ フォアグラとカラメリゼしたグリヨットのピューレ
ポムドフィース、レッドキャベツのマリネ ソース ヴァンルージュ

or

ビジョン胸肉とフォアグラのロール 腿肉のコンフィとレンズマメのピューレ
サラダを添えて タイム風味のビジョンのジュ

ショコラ アンサンブル

～ブラリネのアクセントと幸せの赤い実のシャーベット～ノエル2017

コーヒーまたは紅茶



◆期間/2017年12月23日(祝・土)～12月25日(月)

◆時間/18:00～22:00(ラストオーダー21:30)

◆料金/1名様 ¥15,000

※ご予約の際は、メインの料理をどちらかお選びください。

※ピアノ&ベースの生演奏とともにお楽しみください。18:00～(4ステージ)

Christmas Gift for You

レストラン「ファンアン」

クリスマスの華やかな雰囲気にも包まれるこの季節、

ランチでもお楽しみいただける特別なクリスマスコースをご用意しました。

前菜には、プレゼントの箱をイメージした目にも鮮やかなシーフードのカルパッチョ、

メインは牛サーロインのパイ包み焼きを、香り高い赤ワインソースでご用意。

平日だけの贅沢な口福をお楽しみください。

◆期間/2017年12月1日(金)～12月22日(金)の平日限定

◆時間/11:30～14:30

◆料金/1名様 ¥5,500





Christmas Campaign

エステルーム

パーティーなど華やかなイベントが多いこの季節、ドレスを着る機会も増えたりします。このような時期だからこそ、美容成分豊富なボディオイルで、身体を整えていきます。エイジングケアにも特化したショートフェイシャルをプラスし、より一層ツヤと弾力のある肌へと導きます。

- ◆期間/2017年12月1日(金)～12月25日(月)
- ◆時間/10:00～20:00
- ◆料金/クリスマスキャンペーン(100分) ¥20,000



オリジナルギフトセット

ホテルセレクション

沖縄素材を用いたジャムや人気のドレッシングなど、ザ・テラスホテルズオリジナル商品を詰め合わせたギフトセットをご用意しました。プレゼントやウインターギフトにおすすめです。

- ◆時間/8:00～22:00
- ◆料金/ジャムセット ¥1,908～
- ドレッシングセット ¥2,094
- ちんすこうサンド ¥1,350
- 豚肉味噌&もずく佃煮セット ¥1,612

※表記の料金は税別となっております。

THE NAHA TERRACE

〒900-0006 沖縄県那覇市おもろまち2-14-1 Tel:098-864-1111 Fax:098-863-3275
www.terrace.co.jp

※詳細につきましては、ザ・ナハテラスまでお問い合わせください。