

ザ・ブセナテラス 総料理長 平良邦夫  
「レ・ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」  
称号授与記念賞味会（10/2）を開催

ザ・ブセナテラス（沖縄県名護市喜瀬 1808 / 支配人:比嘉建己）では、総料理長、平良邦夫の「レ・ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」称号授与を記念したしまして、10月2日（金）に賞味会を開催いたします。賞味会では、平良が継承してきた伝統的なフランス料理に、平良本人のエッセンスとお客様への感謝の気持ちを込めたスペシャルディナーをお届けいたします。

「レ・ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」とは  
現代フランス料理の礎を築いたとされるオーギュスト・エスコフィエ氏（1846～1935）の精神を引き継いだ「ディシプル（正当な弟子）」を意味し、日本におけるフランス料理の発展のために設立された「一般社団法人 日本エスコフィエ協会」から経験豊かな料理人のみがその称号授与を許されるフランス料理最高峰の称号のひとつです。



「レ・ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」称号授与記念賞味会

- ◆ 日 程 / 2015年10月2日（金）
  - ◆ 場 所 / ザ・ブセナテラス メインダイニング「ファヌアン」
  - ◆ 時 間 / 18:15～ ウェルカムアペリティフ  
19:00～ ディナー
  - ◆ 料 金 / お1人様 ¥15,000
- ※上記料金には、ウェルカムアペリティフ、グラスワイン1杯と  
スペシャルディナー、サービス料、税金が含まれております。  
※予約制（お席に限りがございます。ご予約はお早めにお申し付けください）  
※当日は華やかな装いでお越しください。



◆ご予約・お問い合わせ / ザ・ブセナテラス レストラン予約係 Tel:0980-51-1333（ホテル代表）



#### ■平良 邦夫 (たいら くにお) プロフィール

沖縄県内のホテルにて副料理長などを経て、1999年よりザ・テラスホテルズに勤務。2012年4月よりザ・ブセナテラスの料飲部門ディレクターに就任。【主な受賞歴】1987年5月 西洋料理界銅章（社団法人全日本司厨士協会）、2009年6月 西洋料理界銀章（社団法人全日本司厨士協会）

#### 【ザ・ブセナテラス】について

沖縄の青い空と海に囲まれた南の楽園、ザ・ブセナテラス。光と風を取り込んだオープンエアスタイルや24時間バトラーサービスをはじめとした最上のもてなしが、極上のリゾートタイムをお約束します。

所在地：〒905-0026 沖縄県名護市喜瀬 1808

---

---

問い合わせ先：ザ・テラスホテルズ 広報宣伝チーム 担当：名幸 拓郎、城間 英樹  
(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)