

ザ・ブセナテラス
メインダイニング「ファヌアン」
聖夜を彩るクリスマスディナー

ザ・ブセナテラス（名護市喜瀬 1808/支配人:比嘉建己）では、12月1日（火）～25日（金）の期間中、メインダイニング「ファヌアン」にて、大切な方と過ごすクリスマスの夜にふさわしい、豪華食材を用いたディナーコースをご用意しております。

Menu de Noël

メインダイニング「ファヌアン」

キャビアやトリュフ、フォアグラをはじめ、伊江島産鴨肉や活オマールエビなど、聖なる一夜にふさわしい豪華な食材を取り揃えました。前菜の伊江島産鴨肉とフランス産フォアグラのガランティースは、立体的に仕上げた季節の野菜類も相まって、見た目にも華やかな一皿。口どけまるやかな鴨肉とフォアグラ、香り高いトリュフ、いちじくとマスタードのソースとのハーモニーをご堪能ください。

【Menu de Noël】

- ・食前のお楽しみ
- ・近海鮮魚のエピス風マリネ
ピスタチオの香るカリフラワーのピューレとオシェトラキャビア
ブリニ添え
- ・伊江島産鴨肉とフランス産フォアグラのガランティース
いちじくのマスタード添え 芳醇なトリュフの香り
- ・活オマールエビのロティ コキヤージュの焼きリゾット添え
ココナッツ風味のソース・アメリカーナ
- ・和牛フィレ肉のポワレ 旬の野菜添え ソース ジュ・ド・ブッフ
バルサミコをアクセントに
- ・アヴァンデセール
- ・木苺入りのチョコのムースとピスタチオのアイス 苺のソース
- ・コーヒー または 紅茶



写真上:伊江島産鴨肉とフランス産フォアグラのガランティース いちじくのマスタード添え 芳醇なトリュフの香り 写真下:メインダイニング「ファヌアン」店内

- ◆期 間/2015年12月1日（火）～12月25日（金）
- ◆場 所/メインダイニング「ファヌアン」（サウスタワー2F）
- ◆時 間/18:00～22:00（ラストオーダー 21:30）
※12/23（水）～12/25（金）は、17:30～22:30（ラストオーダー 21:30）
- ◆料 金/1名様 ¥17,600（サービス料込み・税別）
※12/23（水）～12/25（金）の3日間は、ヴァイオリンとピアノの生演奏をBGMに、
ロマンチックなクリスマスディナーをお贈りします。

■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:0980-51-1888 (直通) まで

【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 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

www.terrace.co.jp