

2016年9月30日

ザ・ナハテラス 鉄板焼レストラン「龍潭」

オータムキュイジーヌ
～活鮎・松茸の香り～

ザ・ナハテラス（那覇市おもろまち2-14-1/総支配人:石塚徹）の鉄板焼レストラン「龍潭」では、旬の高級食材、鮎と松茸をご堪能いただける鉄板焼きコースをご用意しております。

オータムキュイジーヌ ～活鮎・松茸の香り～

旬の松茸の豊かな香りと、いけすから取り出した新鮮な鮎の旨味が調和した「松茸と活鮎の白ワイン蒸し」は、鮎の肝を使ってシェフが目の前でつくる特製ソースとともに。メインディッシュの黒毛和牛をはじめ、旬の厳選素材が織りなす極上の味わいをお楽しみいただけます。



- ◆期 間／2016年10月1日（土）～11月30日（水）
- ◆場 所／鉄板焼レストラン「龍潭」
- ◆時 間／18：00～22：00（ラストオーダー21：45）
- ◆料 金／1名様 ¥19,600 （サービス料込み・税別）

■ご予約、お問い合わせ／

ザ・ナハテラス レストラン予約係 Tel:098-864-1111（ホテル代表）まで

【ザ・ナハテラスについて】

沖縄の県都・那覇市の新都心に位置しながら、閑静な佇まいを残す都会の隠れ家的シティーリゾートホテル。ビジネスとリゾートを自在にスイッチするエグゼクティブのための極上の空間とサービスを提供いたします。

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
