

ザ・ナハテラス
聖夜を彩るクリスマスディナー2016

ザ・ナハテラス（那覇市おもろまち2-14-1/支配人:石塚徹）では、2つのレストランにて華やかで優美な聖夜を彩るクリスマスディナーをご用意しております。

“ファヌアン” クリスマスダイニング

レストラン「ファヌアン」

レストラン「ファヌアン」では、聖夜のテーブルを彩る至福のコースディナーをご堪能いただけます。

【Brilliant ～ブリリアント～】

- ・艶やかに織りなす フランス産フォアグラのテリーヌ
彩り野菜とフルーツを添えて
- ・口福な芳香 黒いダイヤ フレッシュトリュフのリゾット
- ・至福の瞬間 カナダ産活オマール海老のポワレ
カリフラワーのブルーテと共に キャビア添え
- ・甘美あふれる 洋梨のグラニテ
- ・至高の輝き 和牛サーロインのポワレ
エシャロット赤ワインソース
- ・イチゴのミルフィーユ ノエルスペシャル
- ・コーヒー または 紅茶



左：至福の瞬間 カナダ産活オマール海老のポワレ カリフラワーのブルーテと共にキャビア添え 右：艶やかに織りなす フランス産フォアグラのテリーヌ 彩り野菜とフルーツを添えて

【Sparkle ～スパークル～】

- ・優美に紡ぐ タラバガニ、ホタテ、アワビのマリネ
人参とオレンジのフランにのせて
- ・香気に満ちた シャンピニオンスープのパイ包み焼き
色々な木の子の香り
- ・神秘的に魅了する 甘鯛のサクサクポワレ
レモングラスの香り
- ・爽やかに奏でる カシスのグラニテ
- ・優雅な芳醇 和牛フィレのグリユ ペリゲーソース
- ・アールグレイブリュレを包み込んだチョコレート
温かいオレンジソース
- ・コーヒー または 紅茶



左：優美に紡ぐ タラバガニ、ホタテ、アワビのマリネ 人参とオレンジのフランにのせて 右：優雅な芳醇 和牛フィレのグリユ ペリゲーソース

◆期 間／2016年12月23日（祝・金）～12月25日（日）

◆場 所／レストラン「ファヌアン」

◆時 間／18：00～22：00（ラストオーダー 21：45）

◆料 金／1名様 ￥15,000（サービス料込み・税別）

※ご予約の際は、「ブリリアント」または「スパークル」のいずれかをご指定ください

※生演奏とともにお食事をお楽しみいただけます。18：00～（4ステージ）

クリスマス スペシャルディナー

鉄板焼レストラン「龍潭」

オードブルにはフォアグラのポワレ、焼き車海老、鳩のローストをご用意し、メインの県産和牛を鉄板焼きで味わう贅沢なコースです。シェフが目の前で調理する臨場感を楽しみながら、特別な夜をお過ごしください。



◆期 間／2016年12月23日（祝・金）～12月25日（日）

◆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 ￥18,000（サービス料込み・税別）

※2名様より承ります。

■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 広報宣伝グループ 銘莉（メカリ） 名幸（ナコウ）

広報直通：Tel 098-864-1122 Fax:098-864-1119 e-mail: pr-marketing@terrace.co.jp

www.terrace.co.jp