

2017年6月14日

ザ・ナハテラス  
盛夏のレストランインフォメーション

ミッドサマーキュイジーヌ「イルドボーテ」

暁鮎 ～石垣島産 美崎牛コース～

ザ・ナハテラス（那覇市おもろまち2-14-1/総支配人:石塚徹）のレストラン「ファヌアン」と鉄板焼レストラン「龍潭」では、盛夏にぴったりのレストランメニューをご用意しております。旬の素材を使った豊かな味わいの「イルドボーテ」と、鮎と美崎牛をご堪能いただけるコース「暁鮎」。ゆったりとした夏のひと時、贅沢な時間をお楽しみください。

ミッドサマーキュイジーヌ「イルドボーテ」

ファヌアンの夏の夜を華やかに演出するコースディナー。前菜は、トウモロコシのフランとフォアグラに色とりどりの野菜を散りばめた目にも鮮やかな一品。ふっくらと仕立てたエイのムニエルは、白ワインビネガーやコリアンダーの風味豊かな清涼感のあるソースが特徴です。メインの和牛サーロインは夏野菜とともにお楽しみください。



- ◆期 間／2017年7月1日（土）～9月30日（土）
- ◆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 ¥9,350 （サービス料込み・税別）

暁鮎 ～石垣島産 美崎牛コース～

夏が旬の川魚、鮎の塩焼きはたで酢とともに。鮎は石皿で蒸し焼きにすることで、表面はこんがりと香ばしく身はふっくらと仕上げました。熱々のままをご堪能ください。メインは上質な甘みのある石垣島産の美崎牛を、季節の野菜とともにお楽しみください。



- ◆期 間／2017年7月1日（土）～8月31日（木）
- ◆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 ¥19,000 （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](mailto:pr-marketing@terrace.co.jp)

---

---

[www.terrace.co.jp](http://www.terrace.co.jp)