

ザ・ナハテラス リビングルーム「マロード」季節限定デザート

「ル・ファリンヌ・アナナス ～パイナップルロールケーキ～」 と

「^{パン}^ド^{ミエ} Pain de mie ～塩食パン～」のご案内

ザ・ナハテラス（那覇市おもろまち2-14-1/支配人:比嘉 建己）のリビングルーム「マロード」では、6月1日(金)から6月30日(土)の期間限定で、パイナップルを贅沢に使用したロールケーキ「ル・ファリンヌ・アナナス」と、フランス産小麦を原料に、栗国の塩を加えた「Pain de mie ～塩食パン～」をご提供いたします。

《 季節のデザート：6月 ル・ファリンヌ・アナナス 》

柔らかな食感の米粉生地でパイナップルをふんわりと巻いたロールケーキ。甘さ控えめのオリジナルクリームを使用しております。



- ◆期 間／2018年6月1日（金）～6月30日（土）
- ◆場 所／リビングルーム「マロード」
- ◆時 間／10：00～22：30（ケーキセットは20：00まで）
- ◆料 金／単品 ¥550、ケーキセット ¥990（サービス料込み・税別）

《 Pain de mie ～塩食パン～ 》

フランス産小麦を使った生地を発酵バターを包み込み、焼き上がりにはオリーブオイルを塗り、アクセントに栗国の塩をふりかけています。外はカリッと、中はもちっとした食パンに仕上げました。



- ◆期 間／2018年6月1日（金）～6月30日（土）
- ◆場 所／リビングルーム「マロード」
- ◆時 間／10：00～22：30
- ◆料 金／¥550（テイクアウト）（税別）

■ご予約、お問い合わせ／

ザ・ナハテラス リビングルーム「マロード」 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 宮崎 (ミヤザキ)・徳増 (トクマス)
広報直通：Tel 098-864-1122 Fax:098-864-1119 e-mail: pr-marketing@terrace.co.jp

www.terrace.co.jp