

2018年6月7日

ジ・ウザテラス ビーチクラブヴィラズ Midsummer2018

自家農園の恵みを味わう美食の数々

真夏のフェアのご案内

ジ・ウザテラス ビーチクラブヴィラズ（沖縄県中頭郡読谷村宇座 630-1／支配人：比嘉 建己）では、7月1日（日）～9月30日（日）の期間、自家農園「OUR FARM」で収穫した島の恵みを、ファインダイニング、ショップ&カフェ、バー&ラウンジでお楽しみいただける真夏のフェアをご案内しております。

「ファインダイニング」コースディナー

Bentornata ～ベントルナータ～

「ベントルナータ」では、アスパラガスと県産白身魚のマリネを桃とパッションフルーツの甘酸っぱいソースで仕上げ、夏らしさを表現。メインは赤ワインソースとトリュフクリームを添えた特選牛ステーキの網焼きをお楽しみいただけます。

Stagione ～スタジョーネ～

「スタジョーネ」は、わさびをしのばせたヨーグルトソースを添えたマグロとイチジクのインボルティエニ（イタリア語で包む、巻くを意味する）をはじめ、鮑のグリルには肝と県産モズクのソースを使用するなど、和のテイストをプラスした美食の数々をご堪能ください。

◆期 間／2018年7月1日（日）～9月30日（日）

◆時 間／18:00～22:00（ラストオーダー21:30）

◆料 金／1名様 Bentornata ～ベントルナータ～ ¥10,000

Stagione ～スタジョーネ～ ¥15,000

◆場 所／ファインダイニング



上：ベントルナータ
下：スタジョーネ

「ショップ&カフェ」

ゴーヤスパークリング&バナナスムージー

ビタミンCたっぷりの読谷村産ゴーヤーと、パイナップルのシロップをソーダで割った一杯は、爽快感とゴーヤーのほのかな苦みが心地良い。自家農園「OUR FARM」で栽培されたバナナと牛乳だけで作られるスムージーは人気の定番ドリンクです。

◆期 間／2018年7月1日（日）～9月30日（日）

◆時 間／8:00～22:00

◆料 金／ゴーヤスパークリング ¥900（期間限定）

バナナスムージー ¥1,000（通年）

◆場 所／ショップ&カフェ



左：ゴーヤスパークリング
右：バナナスムージー

「バー&ラウンジ」サマーカクテル

オレンジとパイナップルをベースに夏らしく仕上げたトロピカルサングリア、ラム酒をベースにたっぷりのミントを使いライムを搾ったさわやかなモヒート。朝摘みしたフルーツやハーブを使ったカクテルを片手に、くつろぎの時間をお楽しみください。

◆期 間／2018年7月1日（日）～9月30日（日）

◆時 間／19:00～24:00（ラストオーダー／フード 23:00、
ビバレッジ 23:30）

◆料 金／サマーカクテル ¥1,650～

◆場 所／バー&ラウンジ



※全てサービス料込み・税別の料金となります。

※上記のフェアはジ・ウザテラス ビーチクラブヴィラズご宿泊ゲスト限定のご案内とさせていただきます。

～自家農園「OUR FARM」のご案内～



ホテルに隣接する自家農園「OUR FARM」では、バナナやパパイヤなど熱帯の果樹をはじめ、島野菜やハーブ類、小麦など、年間を通して多彩な植物を栽培しております。これらは全て農薬や化学肥料を使用せずに育てており、農園で収穫された新鮮な野菜はファインダイニングおよびショップ&カフェ、バー&ラウンジにてお召し上がりいただけます。また、農園で収穫体験ができるツアーもご案内しております。

◆場所：ホテル正面ゲート向かい

◆営業時間：9：00～17：00

■ご予約、お問い合わせ／

ジ・ウザテラス ビーチクラブヴィラズ 098-921-6111（ホテル代表）まで

【ジ・ウザテラス ビーチクラブヴィラズについて】

ありのままの美しい自然が目の前に広がり、素足のままビーチへと駆け出せるほど、すばらしいロケーションに恵まれ、プライベートを大切に考えた全室プール付きのヴィラ、海辺で暮らすようなラグジュアリーステイをお客様にお約束します。

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
