

2018年6月12日

ジ・アッタテラス クラブタワーズ レストラン「ファインダイニング」  
アッタキュージーン「**Florale**」のご案内

ジ・アッタテラス クラブタワーズ（沖縄県国頭郡恩納村安富祖 1079/支配人:新垣 瞳）の  
レストラン「ファインダイニング」では、7月1日（日）から9月30日（日）までの期間  
限定で、「花」をテーマにジ・アッタテラスの自家菜園で育まれたフレッシュな野菜をはじめ、  
豊かな食材で彩られたコースをご用意しております。

＜アッタキュージーン「<sup>フローラル</sup>Florale」～ローゼル～＞

「花」をテーマに、フラワーガーデンを思わせる彩り鮮やかな盛り付けで魅了するディナー  
コースをご用意しました。ビーツと赤ワインコンポートのいちじくを添えた贅沢なフォ  
アグラのメダイヨン、小松菜を練り込んだラビオリで高級魚マクブ（シロクラベラ）を巻  
き、鮪の漬け炙りと重ねた一品は白ワインソースで爽やかに。自家菜園で収穫されるエデ  
ィブルフラワーや香草をふんだんに使った華やかな晩餐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 17：30～22：00（ラストオーダー21：30）
- ★場所 ファインダイニング
- ★料金 コースメニュー 1名様 ￥10,000（サービス料込み・税別）

※上記商品につきましては、ジ・アッタテラス クラブタワーズご宿泊ゲスト限定のご案内  
となり、季節や天候、市場などの都合により、内容が変更になる場合がございます。

◆ご予約・お問い合わせ／ジ・アッタテラス クラブタワーズ Tel : 098-983-3333(ホテル代表)まで

【ジ・アッタテラス クラブタワーズについて】

亜熱帯の緑に包まれたジ・アッタテラス クラブタワーズ。木々のこずえを吹き渡る夏の風、インフィニティープールをシャンパン色に染める夕日が極上の休日を演出。ホテル自家菜園で収穫された島野菜やハーブを使用したアッタスタイルの美食、ユニークなカルチャープログラムやリゾートゴルフで滞在を彩る大人の隠れ家リゾートをご提案します。

---

---

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