

2018年6月22日

ザ・ブセナテラス 夏の美食を味わう 真夏のレストランフェアのご案内

ザ・ブセナテラス（沖縄県名護市喜瀬 1808／支配人：新垣 瞳）では、7月1日（日）～9月30日（日）の期間に、ザ・ブセナテラス各レストランにて、多彩な夏の味わいをお楽しみいただける真夏のレストランフェアをご案内しております。

メインダイニング「ファヌアン」 Menu de Vacances ～メニュー・ド・ヴァカンス～

花にあふれた夏の南仏ニースを思わせる優雅なディナー。前菜はシャコ貝やスーチカー（豚の塩漬け）をソデイカで包んだラビオリ仕立てをジュレソースで。「ファヌアン」ならではの夏のヴァカンスディナーをご堪能いただけます。

- ◆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）
- ◆料 金／1名様 ¥18,000（サービス料込み・税別）



和食レストラン「真南風」涼風会席

盛夏を美味しく迎える会席コースをご用意しました。冷たいのど越しのトウモロコシすり流し、風味豊かな鱧の吸物、県産和牛の陶板焼き、イサキや鮎など旬の焼き魚を存分にお楽しみください。

- ◆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）
- ◆料 金／涼風会席「粋」 1名様 ¥11,000
「雅」 1名様 ¥ 7,500（共にサービス料込み・税別）



チャイニーズダイニング「琉華菜苑」／琉球盛夏美食晚餐

彩り美しい島野菜を皮に練り込んだ点心、甘いマンゴーソースで味わう伊勢エビの温サラダをはじめ、夏のスタミナを補う県産黒毛和牛のしゃぶしゃぶと紅あぐー豚の湯引きを同時に楽しめる、贅沢なコースをご用意しました。

- ◆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）
- ◆料 金／1名様 ¥8,000（サービス料込み・税別）



カフェテラス「ラ・ティエダ」

Shima-Foods Fair ～島フードフェア～

チャタンビールの麦芽粕を食べて育つ「キンアグー豚」は泡盛のもろみ酢を使った酢豚で、ゴーヤーと卵が中に隠れているミートローフ、海藻のアオサを衣にしたアバサー（ハリセンボン）の唐揚げなど、趣向を凝らしたスタイルで沖縄の食をご堪能ください。

◆期 間／2018年7月1日（日）～9月30日（日）

◆時 間／17:30～21:00

◆料 金／1名様 大人 ¥4,500／小学生 ¥2,250（共にサービス料込み・税別）

※ランチbuffet（12:00～15:00）も開催しております

平日 大人¥2,800／小学生¥1,400

土・日・祝 大人¥3,000／小学生¥1,500（共にサービス料込み・税別）



鉄板焼レストラン「龍潭」龍夏

バターの芳ばしい香りが食欲をかき立てるミディアムレアの鮪は、濃厚な肝のソースが味わいを深めて。シェフが鮮やかに焼き上げる旨みたっぷりの特選黒毛和牛に合わせて厳選した贅沢な日本酒もご用意しています。

◆期 間／2018年7月1日（日）～9月30日（日）

※8月11日（土）～15日（水）の期間は除外とさせていただきます。

◆時 間／17:30～22:00（ラストオーダー21:30）

◆料 金／1名様 ¥25,000（サービス料込み・税別）



イタリアンレストラン「チュララ」/Meteorora ～メテオーラ～

ツブ貝と小エビをあしらひ、爽やかなのど越しのキュウリの冷製スープ、パイナップル風味のあぐー豚ロースト、トウモロコシとソラマメの Pasta など、夏野菜を味わう創作イタリアンディナーコースをご用意しました。

◆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）

◆料 金／1名様 ¥5,500（サービス料込み・税別）



■ご予約、お問い合わせ／

ザ・ブセナテラス レストラン予約係 Tel : 0980-51-1333(ホテル代表)まで

【ザ・ブセナテラス】について

沖縄の青い空と海に囲まれた南の楽園、ザ・ブセナテラス。光と風を取り込んだオープンエアスタイルや24時間バトラーサービスをはじめとした最上のもてなしが、極上のリゾートタイムをお約束します。

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

www.terrace.co.jp