

ザ・ブセナテラス ひと夜限定の秋の賞味会「月華の宴」

ザ・ブセナテラス（沖縄県名護市喜瀬 1808 / 支配人：新垣 瞳）の和食レストラン「真南風（まはえ）」では、2018年10月27日（土）のひと夜限定で、大人のための“和”の美食を楽しむ宴席「月華の宴」を開催いたします。ザ・ブセナテラス和食の新鋭、銘苅健勇が、旬の食材やこだわりの沖縄県産の美味を集めて仕立てた繊細な和の料理の数々。二胡やギターで奏でる調べとともに、ブセナ・キュージューの粋を極めたひと夜限りの宴をご堪能ください。

秋の賞味会「月華の宴」

月をイメージした日本酒ベースのアペリティフから始まり、お食事は秋野菜で彩りを表現したお浸しに、キャビアやシークワサーのジュレを添えた先付、月の滴をイメージした氷の器に盛り付けたお造り。赤羽太と車海老、旬の松茸は土瓶仕立てで薫り豊かに仕立て、沖縄県産の和牛炙りはポン酢の爽やかな風味とともにお楽しみいただけます。目にも華やかな和の美味をお楽しみください。

- ◆日 程 / 2018年10月27日（土）
- ◆場 所 / 和食レストラン「真南風」
- ◆時 間 / 受付・アペリティフ 17:30～
お食事 18:15～
- ◆料 金 / 1名様 ¥15,000（サービス料込み・税別）
（お食事とアペリティフのドリンク代が含まれております）

https://www.terrace.co.jp/busena/restaurants_bars/mahae.php



中央 / 秋野菜のお浸し 右奥から時計周りに / 吸い物土瓶仕立て、甘鯛雲蒸し、先付、鰯の柚庵焼き、お造り吹き寄せ盛り（写真はイメージです）



ザ・ブセナテラス和食部門 銘苅健勇

県内ホテルの和食料理店で修業の後、2004年入社。以来、ザ・ブセナテラス和食部門にて従事。2014年夏、沖縄県より米国ワシントン D.C.へ派遣され、「沖縄の食文化」を紹介するレセプションを開催。2018年現在、ザ・ブセナテラス、和食レストラン「真南風」にて活躍中。



【THE BUSENA TERRACE】

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。

沖縄県名護市喜瀬 1808 Tel : 0980-51-1333 Fax : 0980-51-1331

www.terrace.co.jp/busena

問い合わせ： 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

(No. 018027)