

ザ・テラスクラブ アット ブセナ オータムフェア 2018 のご案内

ザ・テラスクラブ アット ブセナ（沖縄県名護市喜瀬 1750／支配人：新垣 瞳）は、10月1日（月）～12月31日（月）の期間、夏の酷暑で疲れた身体を内側からいたわる「オータムフェア 2018」をご案内しております。

Spa Cuisine ～スパ・キュイジーヌ～

ビタミンCたっぷりのシークワサーと、滋養に満ちた沖縄県名産ハチミツでマリネしたキノコのピクルス、近海で獲れる高級魚と蓮根のすり身をキャベツで包んだ一品にはサクナ（長命草）のピュレなど3色のソースを添えて。ハーブで育てたやんばる若鶏は、リンゴ酵素とハチミツを塗ってロースト。身体をいたわる、栄養豊富な食材を使ったメニューをご堪能ください。



- ◆期 間／2018年10月1日（月）～12月31日（月）
- ◆場 所／ファインダイニング
- ◆時 間／17：30～22：00（ラストオーダー21：30）
- ◆料 金／1名様 ¥9,000（サービス料込み・税別）

マスターソムリエ セレクトワイン ～Spa Cuisine とともに～

Pouilly Fumè Cuvée de Boisfleury ～Dom. A. Cailbourdin～

プイィ フュメ キュヴェ ド ボワフルーリー ～ドメーヌ アラン カイユブルダン～

透明度が高く、淡くイエローに輝き、白い花や柑橘系果実の香りが華やかに広がる。味わいは、フレッシュな、しかし心地よいほろ苦さのある酸味が特徴。Spa Cuisine とともにお楽しみください。



マスターソムリエ 平良 和志
（ザ・テラスクラブ アット ブセナ副支配人）

- ◆料 金／ボトル ¥9,500 グラス ¥1,600（共にサービス料込み・税別）

www.terrace.co.jp/clubatbusena/restaurants_bars/fine_dining.php

※このメニューは、ザ・テラスクラブ アット ブセナご宿泊ゲスト限定のご案内です。

Autumn Cocktail ～オータム・カクテル～

実りの秋を演出する栗をアクセントに、クリームチーズや生クリーム、たんぱく質を多く含むタマゴなどを使ったブランデーのカクテル（写真左）は、なめらかなテイストがティラミスのような。紅葉のデコレーションが風情ある焼酎ベースの一杯（写真右）は、ビタミンCに富むスタチや柿果汁をミックス、すっきりとした飲み口が秋の夜風を思わせます。



◆期間／2018年10月1日（月）～12月31日（月）

◆場所／ライブラリーラウンジ&バー

◆時間／21：00～24：00（ラストオーダー23：30）

◆料金／ブランデーカクテル ¥1,500

焼酎カクテル ¥1,400（共にサービス料込み・税別）

www.terrace.co.jp/clubatbusena/restaurants_bars/library_lounge_bar.php

※このメニューは、ザ・テラスクラブ アット プセナご宿泊ゲスト限定のご案内です。



【THE TERRACE CLUB AT BUSENA】

宿泊ゲストのためだけの占有空間、洗練されたホスピタリティーサービス、健やかな島の食材を用いた食と“海の癒し＝タラソセラピー”の融合が、“ウェルネス・デスティネーション”という滞在を叶えます。

沖縄県名護市喜瀬 1750 Tel：0980-51-1113 Fax：0980-51-1112

www.terrace.co.jp/clubatbusena

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