

## ザ・ブセナテラス 「秋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）は、10月1日（月）～11月30日（金）の期間、ザ・ブセナテラス各レストランにて、“香り”をテーマに多彩な秋の味わいをお楽しみいただける、レストランフェアのご案内をしております。

### メインダイニング「ファヌアン」 Aroma de Vacances ～アロマ・ド・ヴァカンス～

コリアンダーで、ほのかに風味を添えた久米島産の車エビ、スモークで香ばしく仕上げた国頭（くにがみ）イノブタとフォアグラ。キノコのコンソメスープを注ぐパフォーマンスも楽しみをそそる県産和牛ロースなど、「香り」をテーマに沖縄県産食材で秋のテーブルを演出いたします。



- ◆期 間／2018年10月1日（月）～11月30日（金）※水曜日定休
- ◆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）

[https://www.terrace.co.jp/busena/restaurants\\_bars/fanuan.php](https://www.terrace.co.jp/busena/restaurants_bars/fanuan.php)

### 和食レストラン「真南風」 紅葉会席

広がる香りが味わいをいっそう高める、季節の会席をご用意しました。紅葉をイメージした会席コースで、旬の味覚を存分にお楽しみください。



- ◆期 間／2018年10月1日（月）～11月30日（金）
- ◆時 間／17：30～22：00（ラストオーダー21：30）
- ◆料 金／紅葉会席「粹」1名様 ¥11,000  
「雅」1名様 ¥7,500  
（共にサービス料込み・税別）

[https://www.terrace.co.jp/busena/restaurants\\_bars/mahae.php](https://www.terrace.co.jp/busena/restaurants_bars/mahae.php)

## 鉄板焼レストラン「龍潭」 龍豊

味わい深い沖縄県産の特選黒毛和牛と旨みの濃い今帰仁アグー、産地直送の県産キノコをゲストの目の前でダイナミックに焼き上げます。「龍潭」オリジナルのやちむん（沖縄独自の焼物）の皿に盛りつけられた季節の美味をご堪能ください。

- ◆期間／2018年10月1日（月）～11月30日（金）
- ◆時間／17：30～22：00（ラストオーダー21：30）
- ◆料金／1名様 ¥26,000（サービス料込み・税別）



[https://www.terrace.co.jp/busena/restaurants\\_bars/ryutan.php](https://www.terrace.co.jp/busena/restaurants_bars/ryutan.php)

## カフェテラス「ラ・ティータ」 Canada Fair ～カナダフェア～

ポテトとチーズにたっぷりのナッツを加えてオープンで焼いた「プーティン」、ゲストの目の前で焼き上げるオマールテールのステーキ、脂がのったキングサーモンのパイ包みなど、カナダの旬の幸をお楽しみください。

- ◆期間／2018年10月1日（月）～11月30日（金）
- ◆時間／17：30～21：00
- ◆料金／1名様 大人 ¥4,500／小学生 ¥2,250



- ランチブッフェ（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（各サービス料込み・税別）

[https://www.terrace.co.jp/busena/restaurants\\_bars/la\\_tida.php](https://www.terrace.co.jp/busena/restaurants_bars/la_tida.php)



### 【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](http://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