

# NAHA

The Naha Terrace Midsummer 2018

# SELECTION

南国のシティーリゾートで、  
贅沢な夏にくつろぐ。

# Famuan

## Midsummer Cuisine

レストラン「ファミアン」

レストラン「ファミアン」シェフ・喜納正智が腕を磨いた南仏へのオマージュを表現したコースディナーをご用意しました。  
南仏を流れるローヌ川をイメージした前菜には、彩り鮮やかな旬野菜をふんだんに使用し、ゴーヤーときゅうりのガスパチョを注いで。フランボワーズで甘酸っぱく仕立てた近海鮮魚のクルートは、貴腐ワインと泡盛古酒のクリームソースで深い味わいに仕上げました。

- ◆期間/2018年7月1日(日)～9月30日(日)
- ◆時間/18:00～22:00(ラストオーダー21:30)
- ◆料金/1名様 ¥9,350

ひとつひとつのプレートに広がる  
色彩豊かな美食のアート。



## 和食レストラン「真南風」



### 涼風会席

目にも涼やかな玲瓏(こおり)豆腐、さっぱりとした味わいに仕上げた鰻ざくにはじまり、唐黍(とうきび)の真薯、鮎の味噌焼きなど、夏をご堪能いただける会席をご用意しました。ゆったりとした雰囲気の中、趣向を凝らした昼会席をお楽しみください。

- ◆期間/2018年7月1日(日)～8月31日(金)
- ◆時間/11:30～14:30
- ◆料金/1名様 ¥4,400



### 納涼会席

季節の幸を華やかな和食でお召上がりいただく納涼会席。鱸の煎り焼きや、旬を迎えた鰻の澄まし仕立て、蓮の葉に盛りつけた旬肴のお造り、香ばしい鰻の棒寿司など、五感で楽しみ尽くす味わいの世界をご堪能ください。

- ◆期間/2018年7月1日(日)～8月31日(金)
- ◆時間/18:00～22:00(ラストオーダー21:30)
- ◆料金/1名様 ¥8,100

## 鉄板焼レストラン「龍潭」

### 海風(うみかじ)～石垣島産 美崎牛コース～

石垣島の豊かな自然の中で育まれた美崎牛は、甘味があり良質な肉質。目の前でダイナミックに焼き上げるパフォーマンスも、鉄板焼きを楽しむ醍醐味です。

- ◆期間/～2018年9月2日(日)
- ◆時間/18:00～22:00(ラストオーダー21:30)
- ◆料金/1名様 ¥21,000



## ライブラリーバー「ノーベンバー」



### Run for the Roses ～勝利の首飾り～

アメリカではケンタッキーダービーを観戦する際に愛飲されるという、ハーブを使ったクラシックスタイルのミントジュレップ。ノーベンバーではバーボンウイスキー「ウッドフォードリザーブ」を用いた、夏の夜に清涼感のある一杯をお楽しみいただけます。

- ◆期間/2018年7月1日(日)～9月30日(日)
- ◆時間/18:00～25:00(ラストオーダー 24:30)
- ◆料金/ボトル ¥15,000
- グラス ¥1,200
- ミントジュレップ ¥1,500



### ボタニカル プレミアムトニック

ローズマリーやイタリアンパセリなど、ジ・アッタテラス クラブタワーズの自家菜園で育てたハーブをふんだんに使ったジントニック。3つの個性的なジンが月替わりで登場します。

- ◆期間/2018年7月1日(日)～9月30日(日)
- ◆時間/18:00～25:00(ラストオーダー 24:30)
- ◆料金/¥1,300

## Snowflakes on the Terrace

リビングルーム「マロード」

「真南風」特製の金時豆に濃厚な味わいの抹茶ソースがマッチした「ぜんざい」や、風味豊かな自家製ソースをたっぷりかけた、素材の色や形が目にも鮮やかな「イチゴ」と「レモン&ハチミツ」の3種類をご用意しました。練乳氷を繊細に削った、ふわふわの食感ととも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/11:30～20:00
- ◆料金/各¥1,000



## 季節のデザートフェア



プラリネクリームにクルミヌガーを練り混ぜた「プラリネエクレア」、濃厚なマンゴーと杏仁豆腐を2層仕立てにした「マンゴープリン」、アールグレイ風味のクレーンダマンドとフレッシュな葡萄を贅沢にあしらった「葡萄とアールグレイ」。月替わりのスイーツ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/10:00～22:30
- ◆料金/7月 プラリネエクレア、8月 マンゴープリン、9月 葡萄とアールグレイ  
単品 各¥550 ケーキセット 各¥990(20:00まで)

## おすすめベーカリーフェア



マンゴー風味のクリームがたっぷり入った「マンゴークリームパン」は、冷やすとさらに美味。「ココバイン」は、ココナツミルクとパイナップルの風味がトロピカルなデニッシュです。「パルミジャーノ」は、パルメザンチーズとわらび餅を練りこみ、もちっとした食感に仕上げました。

- ◆期間/2018年7月1日(日)～9月30日(日)
- ◆時間/10:00～22:30
- ◆料金/7月 マンゴークリームパン、8月 ココバイン、9月 パルミジャーノ 各¥340(テイクアウト)



## 琉球ガラス展

ホテルセレクション

沖縄を代表する琉球ガラス作家が手がけた珠玉の作品を集めました。空間のアクセントとなる大物のオブジェや、日々の暮らしに取り入れやすいグラスなど、貴重な一点ものも含めた作品を取り揃えております。

- ◆期間/2018年7月20日(金)～8月31日(金)
- ◆時間/8:00～22:00
- ◆料金/花器 (写真左) ¥120,000～  
グラス (写真右) ¥2,270～



## Calming Deep Care ～2days Treatments～

エステルーム

日焼け前後のサンケアにフォーカスした2daysトリートメント。紫外線に負けない肌をつくるトリートメントと、日焼け後の鎮静ケアを行うメニューを2日間に分けて施術します。カウンセリングをして、一人ひとりの肌状態に合わせたスペシャルトリートメントをご提案いたします。

- ◆期間/2018年7月1日(日)～9月30日(日)
- ◆時間/10:00～20:00
- ◆料金/Calming Deep Care ～2days Treatments～ 1名様 ¥23,000  
Treatment 1st day: 60分 / Treatment 2nd day: 60分  
※両日ともフェイシャル、ボディからお選びいただけます。  
※このメニューをご利用のお客様には、ザ・テラスホテルズオリジナルフェイスマスク(1枚)をプレゼントいたします。

※表記の料金は特に記載のない限り、サービス料込み・税別となっております。但し、エステトリートメント、ホテルセレクション商品、テイクアウト商品は税別となります。※記載メニューは、食材や内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。