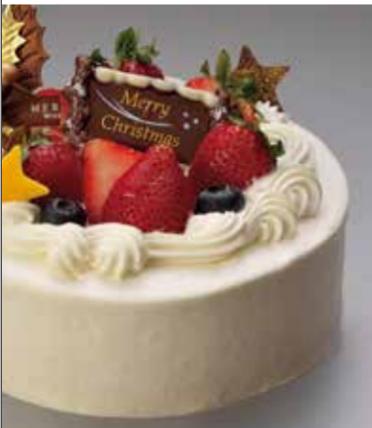


## Christmas Cake

パーティーに華を添えるホテルメイドのクリスマスケーキ。  
個性が光る6タイプをご用意しました。



### クリスマスフレイズ

コクがありながらも軽やかな口どけの練乳入り生クリームと、フレッシュな旬のイチゴが奏でる絶妙なハーモニー。デコレーションは聖夜にふさわしく、クリスマスリースをモチーフにしています。

¥4,260(直径18cm)  
※直径12cm、15cm、21cmも  
ご用意しております。



### ミルティーユフロマージュ

スフレとレア、2つのチーズケーキを2段重ねにした贅沢なケーキ。それぞれのチーズの風味がひとつになって、豊かな味を奏でます。粒よりな完熟ブルーベリージャムとの相性も抜群です。

¥3,889(直径15cm)



### スペシャル クラシックショコラ

ヴァローナのチョコレートを使用して焼き上げたクラシックショコラに、キャラメル風味のチョコレートクリームをしのばせ、風味豊かなケーキに仕上げました。

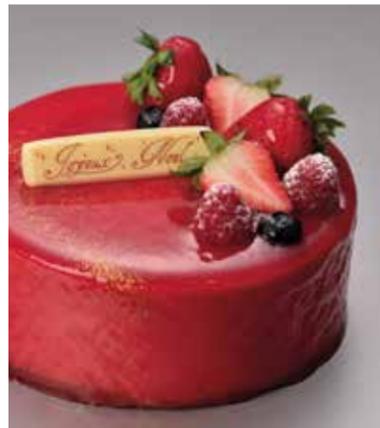
¥3,889(直径15cm)



◆予約受付/2018年11月1日(木)~12月19日(水) 10:00~22:00

◆受取日/2018年12月20日(木)~12月25日(火) 12:00~22:00

◆受取場所/1階 リビングルーム「マロード」  
※クリスマスケーキはWebサイト(www.terrace.co.jp/naha/)からご予約を承ります。  
※いずれのケーキも売り切れとなる場合がございます。お早めにご予約ください。  
※クリスマスケーキの表記料金はすべて税別となります。



### ルージュノエル

鮮やかな赤をまとったエレガントなケーキ。中はピスタチオのムースとフランボワーズのジュレをサンド。ナイフを入れると赤と緑のクリスマスカラーが顔をのぞかせ、よりいっそう華やかに。

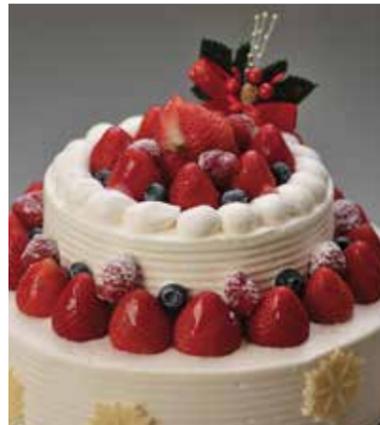
¥3,889(直径15cm)



### カフェブラン

サクサクとした食感のチョコレートガナッシュとキャラメルムース、コーヒー豆で香り付けたクリームを重ねた3層仕立てのケーキ。コーヒー風味の白いムースがサプライズを演出します。

¥5,232(8×20cm)



### スノーハピネス

高級砂糖の和三星や選りすぐりの「あまおう」など、素材にもこだわったイチゴのショートの2段重ね。オリジナルブレンドの生クリームも贅沢に仕上げられたプレミアムな逸品です。

¥18,519  
(下段・直径24cm/上段・直径15cm)

限定10個

## Christmas Afternoon Tea

リビングルーム「マロード」/1F



ブッシュ・ド・ノエル仕立てのロールケーキやツリーに見立てたあしらい、フランボワーズとバジルのシャーベットでクリスマスカラーに染まった白ワインのゼリーなど、クリスマスのエッセンスを散りばめた特別なアフタヌーンティーをご用意しました。

◆期間/2018年12月1日(土)~12月25日(火)

◆時間/13:00~17:00

◆料金/¥3,000

### Heartful STAR

~星からの贈り物~

ライブラリーバー「ノーベンバー」/2F



クリスマスシーズンにお贈りする、ラグジュアリーなイチゴのシャンパンカクテル。星のように煌めく泡とともに、ふくよかに広がる甘酸っぱいイチゴの味とアロマが広がります。

◆期間/2018年12月1日(土)~12月25日(火)

◆時間/18:00~25:00(ラストオーダー24:30)

◆料金/¥2,000

## Lustrous

~輝き~

エステルーム/2F



人気のボディメニューと、エイジングケアで最も効果の高いフェイシャルメニューを組み合わせたスペシャルなトリートメント。ボディは、角質ケアと極上のオイルトリートメントで癒やされながら、キメの整った滑らかな肌へ。フェイシャルでは、濃厚な美容成分でハリと弾力に満ちた輝く肌へと導きます。身も心も潤う贅沢なケアで、パーティーシーズンのドレスアップをより美しく引き立てます。



◆期間/2018年12月1日(土)~12月25日(火)

◆時間/10:00~20:00

◆料金/ボディ&フェイシャル(120分) ¥25,000(税別)

# NAHAHA

The Naha Terrace Christmas 2018

# SKINCARE

Heartful Christmas  
THE TERRACE HOTELS

心を満たす、南の島のクリスマス

冬なお緑鮮やかな亜熱帯の森と咲き誇る花々、  
青く澄んだ海に囲まれて過ごす南の島のクリスマス。

ザ・テラスホテルズの5つのホテルでは  
「Heartful」をテーマに、それぞれの個性が光る  
さまざまなフェアをご用意しております。

ザ・ナハテラスでは、心弾む季節に似合う  
クリスマスアフタヌーンティーをはじめ  
大切な人と過ごす優雅なひと時に華を添える美食  
身も心も潤うエステトリートメントなど  
シティリゾートならではのメニューで  
煌めくクリスマスシーズンを彩ります。



旬の味覚、地元素材、本場フランス産の食材。多様な素材使いとフレンチの真髄を極めたソースが織りなす、クリスマスのための逸品。繊細に、可憐に、優美にと、一皿ごとに表情を変えて行く絵画のように心に残る美食の夜を演出します。



- ◆期間/2018年12月22日(土)～12月25日(火)
- ◆時間/18:00～22:00(ラストオーダー21:30)
- ◆料金/1名様 ¥15,000
- ※ご予約の際には、メイン料理およびデザートをお選びください。  
※ピアノとベースの生演奏とともにお楽しみいただけます。  
(18:00～ 4ステージ)

Menu de Noël

レストラン「ファヌアン」/2F

〈 Menu de Noël 〉

Amuse-Bouche

特別な聖夜の始まりに

Hors-d'œuvre 1

フォアグラとホロホロ鳥のミルフィーユ  
香ばしいブリオッシュとレーズンのコンポート添え

Hors-d'œuvre 2

北海道産帆立貝柱のクルト焼きと彩り野菜のリース仕立て  
フロマージュソースのティエドと貝類のエッセンス キャビア添え

Poisson

活オマール海老のポワレ 大根のポトフとオマールのポロネーゼ  
鮑の3時間蒸し 鮑の肝の入ったタブナードとジュ・ド・オマール

Granité

お口直しのシャーベット

Viande

和牛フィレのグリエ 様々なシャンピニオンとポワローのオモニエール  
トリュフ風味添え  
ソース ジュ・ド・ヴォー

または

ヘーゼルナッツとイチジク、クルミのクルトを纏った  
バルバリー鴨胸肉のロティ  
スリーズのコンポートとトリュフ風味のポレンタ添え  
ソース ジュ・ド・カナール

Dessert

魅惑のひとつき アーブルドノエル  
～伊江島産ラムと黒糖を使用したツリー仕立て～

または

パールノエルのおとし物  
濃厚なチーズクリームとベリーのタルト仕立て  
聖夜を彩るバジル＆フランポワーズシャーベット添え

Café

コーヒーまたは紅茶

Fanuan Lunch Elegant

～優雅なひととき～

レストラン「ファヌアン」/2F



平日のランチタイムにクリスマス気分をご満喫いただけるメニューです。オマール海老と帆立貝のナーージュ仕立てなど、華やかなメインディッシュを5種類の中からお選びいただくセミブッフスタイル。前菜やデザートもクリスマス仕様で、贅沢な昼餐をお楽しみいただけます。

- ◆期間/2018年12月3日(月)～12月21日(金)の平日限定
- ◆時間/11:30～14:30
- ◆料金/1名様 ¥2,420



Christmas Lunch Buffet



期間限定でお贈りする、魅力あふれるクリスマスランチbuffet。シェフズコーナーでは、ローストターキーやローストポーク、手長海老のソテーやサーモンのパイ包み焼きなど、とっておきの美味をご用意。彩り豊かな料理とともに、美味しいクリスマスをご堪能ください。

- ◆期間/2018年12月22日(土)～12月25日(火)
- ◆時間/11:30～14:30
- ◆料金/1名様 ¥3,500



THE NAHA TERRACE

〒900-0006 沖縄県那覇市おもろまち2-14-1

Tel:098-864-1111 Fax:098-863-3275

www.terrace.co.jp

※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。  
※記載のメニューは、時期により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。  
※詳細につきましては、ザ・ナハテラスまでお問い合わせください。