

2018年2月

ルネッサンス リゾート オキナワ

卒業・入学・就職 新しい門出のお祝いに。

2・3月限定 アニバーサリーディナー



ルネッサンス リゾート オキナワ（沖縄県恩納村 総支配人：知花 功）では、2月1日～3月31日にレストランフォーシーズンにて、アニバーサリーディナーをご用意いたします。

卒業や入学、就職など新しい門出を迎えるこの時期に合わせて、シェフが心を込めて作りました。もちろん、誕生日や結婚記念日などにもおすすめです。

地元・恩納村産の食材を使い、春の彩り豊かに仕上げたディナー。メインディッシュは、しっとりとしたジューシーで滋味深いフランス産鴨肉のポワレと、力強く旨みあふれる骨付きロース肉のローストのどちらかをお選びいただけます。

ディナーの最後を飾るデザートは、テーブルサイドで作るストロベリーを添えたクレープアラスカ。幻想的な炎が、大切な記念日をより一層思い出に残るひとときに彩ります。

とっておきの記念日をアニバーサリーディナーでお楽しみください。

#### ■アニバーサリーディナー

<販売期間> 2018年2月1日～3月31日

<場 所> フォーシーズン 18:00～22:00 水曜日定休

<料 金> ¥11,800（税・サービス料込）

◎ギフトとしてもお使いいただける前売券  
¥10,000（税・サービス料込）をご用意  
しています。

ご予約・お問い合わせ：Tel. 098-965-0707

（ナビゲーター 8:00～21:00）



クレープアラスカ ストロベリー添え

【アニバーサリーディナー メニュー】

祝福のオードブル  
果実に見立てたリエット

自家製ノルウェーサーモンのマリネ  
桜の葉のピストゥーソースで

恩納村産春キャベツと赤マチのファルシー  
マスの卵とペルノー香る軽いカプチーノソース

～メインディッシュをお選びください～

フランス産鴨胸肉のポワレ  
オレンジのガストリックソースまたはグリーンペッパーソースで

又は

骨付きロース肉のロースト  
ウコン風味の島ニンジンのグラッセと紅芋のピューレを添えて

クレープアラスカ ストロベリー添え

コーヒー又は紅茶



<本件に関するお問い合わせ先> E-mail : [kikaku@hpd-c.co.jp](mailto:kikaku@hpd-c.co.jp)

ルネッサンス リゾート オキナワ 企画広報 : 越田淳子

TEL : 098-964-5681 (直通) FAX : 098-964-5374

(株)エイチピーデイコーポレーション 本社ホテル事業本部 企画広報 : 大島・白山・谷川・倉本

<お客様からのお問い合わせ先> <https://renaissance-okinawa.com>

ルネッサンス リゾート オキナワ TEL : 098-965-0707

〒904-1115 沖縄県国頭郡恩納村山田 3425-2