

2018年1月

ルネッサンス リゾート オキナワ

シェフ ベルトランが贈るバレンタイン フレンチビュッフェ



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、レストランフォーシーズンにて、バレンタイン限定のフレンチビュッフェをご用意いたします。フランス人シェフこだわりの選べるメインディッシュと、前菜、サラダ、デザートはビュッフェ台からお楽しみいただけます。

おすすめのスペシャルデザートは、テーブルサイドで作るクレープアラスカ ストロベリー添え。幻想的な炎が、二人の特別な時間をさらにロマンティックなひとときにしてくれます。

エレガントな空間で屋外に広がるイルミネーションとともに大切な人とスペシャルディナーをお楽しみください。

<販売期間>2018年2月10日～2月14日

※通常は水曜日定休ですが、2/14は営業いたします

<場 所>フォーシーズン 18:00～22:00

<料 金> 2名様¥15,000（税・サービス料別）

ご予約・お問い合わせ：Tel. 098-965-0707（ナビゲーター 8:00～21:00）



【メニュー】

<スペシャルメインディッシュ>

華やかな海の幸のプレート 軽い北海道ウニのソース

伊勢海老、帆立貝柱、白身魚、蛤を恩納村産野菜と

ともにさまざまな調理法でお楽しみください

仔羊背肉のグリル 根セロリのピューレとトリュフソース

骨付き仔羊肉をグリルし、相性のよい根セロリの

ピューレや恩納村産野菜のコンフィを添えた

力強い一皿に仕上げました

<前菜>

アゲ豚のリエット クリームチーズのグラニサードを庭園仕立てで

ホタテ貝とサーモンのテリーヌ

小海老の瞬間燻製と赤パプリカ、アボカドのカクテル

華やかなオマール海老とムール貝アンサンブル フェネルの香り

フォアグラのブリュレ トリュフのリッチな香り

など 10 種

<デザート>

クレープアラスカ ストロベリー添え(テーブルサイドでご用意いたします)

ショコラヴェリーヌ(チョコレートプリン、アーモンドアイスクリーム ミントエスプーマ)

ストロベリークリームブリュレ

赤い果実のグラタン

苺とアーモンドのムース

フルーツロールケーキ

など 15 種

その他、サラダやスープもご用意しております



<本件に関するお問い合わせ先> E-mail : 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