



第7回 3料理長コラボレーションディナー

20th Anniversary はな

開業 20 周年を記念して贅沢な素材を華やかに楽しむ
アリビラ 3 料理長が腕を振るう和洋中折衷のコース料理でご堪能いただけます。

2014年4月25日(金)

18:00 (ウエルカム フラメンコステージ)

18:30 (ご夕食スタート)

場所 ブラッスリー ベルデマール

料金 1名様 13,000 円 (60名様限定)

Menu

コラボレーション前菜

ランド産フォアグラ 牛タン 花ズッキーニ
トリュフの香り ポテトのムースとともに

天然鯛御造り

“筍”木の芽焼 稚鮎塩焼

伊勢海老の葱生姜炒め

前沢牛 蓮の葉包み香り焼 燻製塩
いろいろな野菜のコンポジション

すっぽん上湯餡かけ炒飯 桜風味

マンダリンのシーブスト オレンジのクリスティアン添え
ショコラアイスとともに

コーヒー プティフル

「コラボレーションディナー」特別宿泊プラン

コラボレーションディナーご利用のお客さまへ
特別宿泊プランをご用意いたしました。



■ スーペリアツイン

1名様 7,000 円

■ プレミアツイン

1名様 8,000 円

※1室2名様利用時の1泊朝食
付き、税金・サービス料込の
料金です。

※お料理に合わせたお飲み物をご用意しております。(お飲み物は料金に含まれます) ※表記は税金およびサービス料10%込みの料金です。
※チケットは事前販売(予約制)となります。 ※各種割引対象外となります。 ※12歳以下のお子さまのご入場はご遠慮いただいております。
※お席のご指定はお受けいたしかねますので予めご了承ください。

ご予約・お問い合わせ：料飲事務所 または ブラッスリー ベルデマール



ホテル日航アリビラ

ヨミタンリゾート沖縄

nikko hotels international