

2012年6月25日

報道関係各位

ANAインターコンチネンタル万座ビーチリゾート
日本料理「雲海」にて、特撰本部^{もとぶ}和牛の鉄板焼コース「万座」を発売
希少価値の高い「本部牛」の鉄板焼を堪能
www.anaintercontinental-manza.jp

ANA インターコンチネンタル万座ビーチリゾート(沖縄県国頭郡、総支配人:ジャン・マーク ポリ、客室数 399)は、希少価値が高く沖縄県が誇る高級ブランド牛の「本部(もとぶ)牛」を、伊勢海老や沖縄県産野菜とともにご堪能いただく鉄板焼コースメニュー「特撰本部牛の鉄板焼コース『万座』」を発売いたします。

この鉄板焼メニューでは、沖縄県産の食材にこだわり、海ぶどう、ジーマミー豆腐といった沖縄ならではの食材から、新鮮な伊勢海老、地場産の有機野菜をふんだんに盛り込んだサラダや焼き野菜などに加え、メインディッシュには、沖縄の海を見下ろす豊かな自然環境で健やかに育った希少価値の高い黒毛和牛「本部牛」をご用意いたします。

以上



特選本部和牛の鉄板焼きコース「万座」概要

場所: 「雲海」日本料理 鉄板焼カウンター(火曜定休)

時間: 18:00~21:30

料金: 12,000 円(税・サービス料込)

期間: 2012年7月19日(木)まで

メニュー:

前菜	牛筋煮凝り 海ぶどう ジーマミー豆腐
沖縄県産有機野菜のサラダ	レタス 胡瓜 トマト ハンダマ
沖縄県産有機野菜焼き	金美人参 青パパイヤ かぼちゃ ズッキーニ 青梗菜
魚介類	伊勢海老半身
和牛	特撰本部和牛サーロイン又はフィレ

URL: www.anaintercontinental-manza.jp/restaurant/unkai_teppanyaki.html

本部(もとぶ)牛とは

本部牛の名前の由来である“本部”は、「国頭郡本部町」という沖縄県の町の名称です。沖縄県北部に位置する、桜の名所『八重岳』のふもとにある「本部牧場」は、海を見下ろす豊かな自然環境に囲まれ、年間を通しての温暖な気候は牛の育成に適しています。「本部牧場」で育てられた黒毛和牛の中でも、日本格付協会が認定した3等級以上の牛をブランド化したのが「本部牛」です。「本部牛」は、不飽和脂肪酸の割合が多く、牛肉の風味・美味しさに優れています。

ANA インターコンチネンタル万座ビーチリゾートについて

ANA インターコンチネンタル万座ビーチリゾート(沖縄県国頭郡恩納村字瀬良垣 2260、客室数 :399 室、098-966-1211)は、2009 年 4 月にインターナショナルなラグジュアリーリゾートとして大規模なリニューアルを実施し、ロビーエリアから客室にいたるまで、海をイメージに白とブルーを基調としたモダンで爽やかなインテリアで統一しました。また、最上階に誕生した「プレミアフロア」(42 室)では、専用ラウンジなど、ワンランク上のサービスを提供いたします。

地元を知り尽くしたリゾート・コンシェルジュのサービスや、便利なリゾートセンターで、リゾートでの多様な過ごし方をご提案し、お客様の充実した滞在をサポートします。

URL: www.anaintercontinental-manza.jp

インターコンチネンタル・ホテル&リゾート(InterContinental Hotels & Resorts)について

インターコンチネンタル・ホテルズ&リゾートは、60 年を超える歴史を通じ、それぞれの土地ならではの魅力を知りつくした 169 のホテルを世界 60 か国以上で展開しています。さりげなく上質なサービス、行き届いた施設はもちろんのこと、お客様への誠実な心くばりには定評がございます。お客様の滞在を最高のひとときにしていただきたい——それがインターコンチネンタルの願いです。旅慣れたお客様にもスタッフが知るその土地ならではの魅力をご紹介します。他では味わえない本物の体験を通じて、お客様の人生に豊かで発見に満ちた滞在になるようお手伝いをします。

インターコンチネンタルについての詳しい情報は、インターネットでもご覧いただけます。

URL: www.intercontinental.com

一般のお客様からのお問い合わせ先:

ANA インターコンチネンタル万座ビーチリゾート TEL:098-966-1211(代表)