

2013年4月15日

ホテル JAL シティ那覇 沖縄の素材を活かした金賞受賞記念メニューを、5月限定で販売。

ホテル JAL シティ那覇（沖縄県那覇市牧志、総支配人：真柳 宏二）は、昨年10月に開催された第26回沖縄県調理技能競技大会において西洋料理単品の部で同ホテルのシェフ東龍輝（あずまたつき）が金賞を受賞したことを記念して、シェフ東の考案したコースメニューを5月1日（水）から5月31日（金）までの期間限定で販売いたします。

ホテルレストラン「ボナペティ」のシェフ 東龍輝（あずまたつき）は、同大会 西洋料理単品の部にオーブの盛り合わせ「コラーゲン美ら花」を出品し、見事に金賞に輝きました。総料理長 喜屋武直彦（きやんなおひこ）の監修のもと、金賞受賞の記念コースメニューを考案し、皆様にご提供いたします。同大会では、同じく西洋料理コースの部で、同レストランの銘苺春喜（めかるはるき）が銅賞を、嶺井力（みねいちから）が奨励賞を受賞するというトリプル受賞の快挙を達成しました。3月には銘苺春喜の受賞記念コースメニューを4月には嶺井力の受賞記念コースメニューをご提供しています。

■第26回沖縄県調理技能競技大会

金賞 受賞記念メニュー

価格：¥6,000（税金・サービス料込み）

<メニュー>

- ボナペティ特製アペリティフ
- シェフ東から歓迎の一皿
- 春野菜たっぷりのミネストローネ風スープ
- 手長海老のポテト包み焼き 二種のパプリカソース
- お口直しのグラニテ
- “パイナップルポーク純”フィレ肉のトルネード 琉球香草バターの香り焼き
- 島野菜の取り合わせサラダ
- ショコラムースとマンゴーのコンフィ ヴァニラアイス添え
- 珈琲 又は 紅茶・ハーブティ
- パン

<東 龍輝シェフからのコメント>

メイン料理のパイナップルポークのトルネード仕立ては、沖縄のパイナップルを食べて育ったポークの柔らかくジューシーなお肉が特徴です。沖縄ならではの素材を活かしたコースをどうぞご堪能ください。

○ご予約・お問い合わせ

ホテル JAL シティ那覇 レストラン「ボナペティ」 TEL：098-886-2580



■第 26 回沖縄県調理技能競技大会について

沖縄県職業能力開発協会が技能者の技能の向上と技能士に対する社会一般の認識を高め、技能尊重の気運醸成に資すとともに、沖縄県産業の発展に寄与することを目的として、調理技能と写真技能の競技大会を毎年、開催しています。調理技能競技大会は、日本料理部門、西洋料理部門、氷彫刻部門、洋菓子部門に分かれ競われますが、第 26 回大会では各部門に総合計で 98 作品の出品があり、その中から優秀な作品に賞が与えられました。

【ホテル JAL シティ那覇について】

国際通り中央に位置した絶好のロケーションで、ビジネスにも観光にも大変便利です。全室に高速 LAN 回線、快適なシモンズ社製ベッドなどを完備し、深い安らぎに満ちた客室で、最上階にはエグゼクティブフロアをご用意しています。また、地産地消をテーマにした体にやさしいレストラン「ボナペティ」では、オリジナリティあふれる南フランス料理をご提供し、スタイリッシュなホテルです。

アクセス：那覇空港からモノレールで牧志駅まで 16 分

牧志駅より徒歩約 8 分

所在地：〒900-0013 沖縄県那覇市牧志 1 丁目 3 番 70 号

電話：098-866-2580

URL：<http://www.naha.jalcity.co.jp>

このリリースに関するお問合せ

ホテル JAL シティ那覇 石井 隆志

Tel 098-866-2580 Fax 098-867-8491 Mail：t.ishii@naha.jalcity.co.jp

