

PRESS RELEASE

2015年8月6日

No.007

関係各位

ホテル開業記念アニバーサリーグルメディナー 「美食の夕べ」を開催いたします。

ホテル日航那覇グランドキャッスル(沖縄県那覇市/総支配人 高橋 功)は、8月31日のホテル開業42周年を記念して8月20日(木)に開業42周年記念アニバーサリーグルメディナー「美食の夕べ」を開催いたします。日頃のご愛顧に感謝の気持ちを込め、和洋中の3つのレストラン、宴会の厨房を任せている料理長によるコラボレーションメニューをご用意、夏の夜に素敵な音楽とともに和洋中折衷のフルコースディナーをお楽しみください。

■開催日 2015年8月20日(木)

■時間 開場18:30~ 食事スタート19:00~

■会場 20階 宴会場「スカイビュープラザ」

■料金 お一人様15,000円 ※税金・サービス料金含む

■内容 お食事/ 和洋中フルコースディナー、 お飲物/ ビール・ワイン・ウイスキー・泡盛・ソフトドリンクなど

■お問い合わせ先 098-886-5464(宴会販売係)



左から 総料理長 平良 清徳、副総料理長兼レストラン「セリーナ」料理長 盛本 宏、宴会料理長 上原 進、
日本料理「富士」料理長 山川 宗広、中国料理「舜天」料理長 比嘉 紀安

 ホテル日航那覇 グランドキャッスル

【当リリースに関する報道関係の方からのお問い合わせ先】

ホテル日航那覇グランドキャッスル 営業部マーケティング企画グループ 担当/五所、宮田 TEL.098-886-5466(直通)

〒903-8601 沖縄県那覇市首里山川町1-132-1 <http://www.hotelnikkona.co.jp>

PRESS RELEASE



Menu

和洋中コラボ

カマス雲焼き深緑を感じて 青ズイキ黄身酢掛け 茄荷 鬼灯玉子
フォアグラのロースト サボイキャベツ包み
大宜味こだわり豚の味噌蜜焼き

仏蘭西料理

海の幸と夏野菜のコンポジション グレープフルーツソース
エシャロットムースにハーブとキャビアを飾り

日本料理

金目鯛八方煮 梅の餡と共に
モーイ瓜柔らか煮 シロナー浸し 順才 彩り針野菜添え

仏蘭西料理

ポテトとポワロー葱の冷製クリームポタージュスープに、
爽やかなパッションフルーツのクーリーを流し、
ブティトマトのコンフィとそら豆を浮かせて

中国料理

フカヒレ姿の窯焼き漢方スープ煮込み

仏蘭西料理

熟成（ドライエイジング）サーロイン肉のグリルと和牛フィレ肉のポワレ
花付きズッキーニのトリュフ 茎の香るファルスを添えて

フランボワーズのガトーとココナッツのソルベ、オレンジチュイル添え
ミント風味のメロンスープと共に

パン

コーヒー

 ホテル日航那覇 グランドキャッスル

【当リリースに関する報道関係の方からのお問い合わせ先】

ホテル日航那覇グランドキャッスル 営業部マーケティング企画グループ 担当/五所、宮田 TEL.098-886-5466（直通）
〒903-8601 沖縄県那覇市首里山川町 1-132-1 <http://www.hotelnikkonaha.co.jp>

PRESS RELEASE



※料理 image

 ホテル日航那覇 グランドキャッスル

【当リリースに関する報道関係の方からのお問い合わせ先】

ホテル日航那覇グランドキャッスル 営業部マーケティング企画グループ 担当/五所、宮田 TEL.098-886-5466（直通）

〒903-8601 沖縄県那覇市首里山川町 1-132-1 <http://www.hotelnikkonaha.co.jp>