

2019年1月

ルネッサンス リゾート オキナワ

Happy Valentine♥ディナー

～フレンチビュッフェ&チョコレートボンボンのお土産付きコースディナー～



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、2月9日～2月17日に、レストラン「フォーシーズン」にてバレンタインフレンチビュッフェ、「アンビルハウス」にてバレンタインディナーを発売いたします。

フォーシーズンのバレンタインフレンチビュッフェは、カップルで楽しめる特別なメインディッシュとデザートをご用意。メインディッシュは、伊勢海老やホタテ貝などのシーフードをさまざまな調理法でいただく「華やかな海の幸のプレート 軽い北海道ウニのソース」と、沖縄のブランド肉、石垣牛とアグー豚の両方を味わう「石垣牛テールとアグー豚のアベック」をお楽しみいただけます。スイーツは、お客様の目の前で仕上げるショコラヴェリーヌ、イチゴとチョコレートのミルフィーユ、チョコレートのクレームブリュレほか、ビュッフェ台にも色とりどりのスイーツが並びます。

アンビルハウスのバレンタインディナーは、前菜、スープ、メインディッシュを数種類から選べるプリフィックススタイルのディナーです。メインディッシュはオマール海老やステーキなど4種類よりお選びいただけます。お好きなメニューを選んでお好みのバレンタインディナーをお楽しみください。さらに、パティシエが厳選した「ボンボンショコラ」をお持ち帰りいただけます。

二人の特別な夜は、スペシャルな空間でスペシャルなディナーをゆったりとお楽しみください。

詳細は次のとおりです。

* * *

■ バレンタインフレンチビュッフェ

【期 間】 2019年2月9日～2月17日

【場 所】 フォーシーズン

【時 間】 18:00～22:00 水曜日定休

【料 金】 2名様¥15,000 (税・サービス料別)

＜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

石垣牛テールとアグー豚のアベック

赤ワインで長時間煮込み焼き上げた石垣牛
と、クリスピーに焼き上げたアグー豚、沖縄
のブランド肉を一皿で味わいつくす逸品



華やかな海の幸のプレート



石垣牛とアグー豚のアベック



クレープアラスカ

■ バレンタインディナー

【期 間】 2019年2月9日～2月17日

【場 所】 アンビルハウス

【時 間】 18:00～21:30 金曜日定休

【料 金】 2名様¥12,000 (税・サービス料別)
ボンボンショコラのお土産付き



＜メニュー＞

下記3種類より1品

鮪とアボカドのタルタル アヒボキ風
ベイクドカマンベールチーズ
ナッツとドライフルーツのサラダ添え
自家製スモークサーモンと季節野菜のムース

ボストンクラムチャウダー

又は

ビスクスープ

下記3種類より1品

USプライムテンダーロイン又はサーロインのグリル
オマールテールと帆立貝柱のグリル
近海鮮魚のアーモンド香り焼きと牡蠣のグラタン

チョコレートのダックワーズ
カカオのアイスクリーム添え

＜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

＜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

沖縄県国頭郡恩納村山田 3425-2