

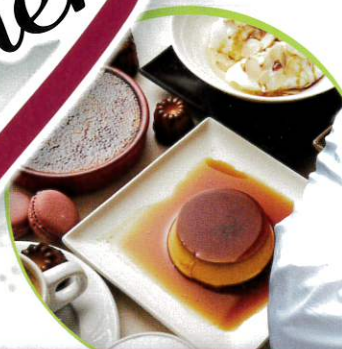
【美食コラボ】フレンチの巨匠フィリップ・バットン氏が贈るバレンタインディナー



PHILLIPE BATTON PRESENTS

2020

Valentine Dinner



DATE 2020 2/14・15・16

18:00 ~ 22:00 (ラストオーダー 21:00)

事前のご予約をおすすめいたします。

料理写真は全てイメージです

セミビュッフェ付きフリフィックスディナー

バットン氏監修のメイン料理をリストから1品お選びいただき、前菜・スープ・デザートなどはビュッフェ形式でお好きなだけお召し上がりいただけます。

Poissons
魚料理

Fillet de AODAI poêlé au thym, ratatouille prvaençale
タイム入りソテーしたアオダイのフィレ、プロヴァンス風のラタトゥイユ
Bouillabaisse de AKAMACHI en casserole
アカマチのブイヤベース プティ・トノー風

Viandes
肉料理

Joue de boeuf braisé au vin rouge et carottes au cumin
とろける牛ほほ肉の赤ワイン煮 ハチミツとクミン風味のニンジンソテー添え
Fillet de porc rôti et condiment et SHIKUWASA
ローストした国産豚ヒレ肉、煮込み野菜とシークワサー

※前菜・スープ・デザートに関しましては、バットン氏監修でないメニューもございます。
※上記メニューは予告なく変更する場合がございます。予めご了承ください。

PHILLIPE BATTON

1963年フランス生まれ。フランス料理店現役オーナーシェフ。カジュアルフレンチを日本に広めた先駆者で、人気テレビ番組「料理の鉄人」でフレンチの鉄人・坂井シェフに勝利し一躍有名に。テレビ出演や本の出版などフランス料理を広める為に幅広く活躍されている。お客様との触れ合いを楽しまれる陽気なバットン氏がお席を回り、美味しい料理と和やかなひとときをご提供します。

バレンタインディナー
(全て税別)

大人 ¥4,500 小人 ¥2,000 幼児 ¥728
(6~12歳) (4~5歳)

※ドリンク等は、料金に含まれておりません。別途料金が発生いたします。
※小人(6~12歳)のお子様は、メイン料理としてワンプレートメニューをご用意いたします。
また、ワンプレートメニューはバットン氏監修ではありません。
※幼児料金は、ビュッフェ代のみとなりメイン料理は含まれておりません。予めご了承ください。

おトクなご宿泊プラン

フィリップ・バットン氏の料理をもっと堪能したい方におススメ！朝食・夕食付き宿泊プランも販売中！！
朝食にもバットン氏監修メニューが登場♪
もとぶ町の美ら海を一望しながら、ゆったりとした時間を心ゆくまでにお楽しみください。



ACCESS MAP



Ala MAHAINA
CONDO HOTEL
www.ala-mahaina.com

Yanbaru BISTRO LUANA

TEL.0980-51-7800

沖縄県国頭郡もとぶ町山川1421-1



ALAMAHAINA.
CONDOHOTEL

Instagram