

アルピコホテルズ株式会社 誕生1周年記念イベント

All Alpico's Chefs

オール  
アルピコ  
ホテルズ

食の祭典Ⅱ

テーマ

「宮崎」

食材の宝庫 みやざきの  
南国の情熱パワーと  
あたたかいおもてなし  
をふたたび!

アルピコホテルズ5施設の料理長に加え  
ホテルブエナビスタ各厨房の料理長が一堂に集結!  
これ以上ないメンバーによる自慢の料理を  
ライブキッチンで提供いたします!

※画像はイメージです。

上高地ルミエスタホテル  
KAMIKOCHI LUMIESTA HOTEL

アルピコプラザホテル

ホテルブエナビスタ  
HOTEL BUENA VISTA

翔峰  
Shoho

双泉の宿 朱白

関野料理長  
みやざき地頭鶏の  
フルマンディー風  
信州りんごのキャラメリゼ添え

ホテルブエナビスタ  
フランス料理  
中島料理長  
みやざき地頭鶏のコンフィ  
日向夏を使った甘みと  
酸味のカズドリックソース

岩下料理長  
ひなた美豚の  
ブティサレ  
ドライイチジクのソース

ホテルブエナビスタ  
ペストリー  
金子料理長  
おおきみ苺の苺大福  
日向夏ジュレを使用した  
ミニパフェ

原田総料理長  
佐土原ナスと宮崎牛の  
ニロステーキ  
日向夏と麦味噌のソース

ホテルブエナビスタ  
中国料理  
上野料理長  
宮崎県産  
黒瀬ぶりのから揚げ  
油淋ソース

坂井料理長  
柚子胡椒風味の酢飯  
宮崎長友味噌醤油醸造元  
濱げぶとうカンパチの握り寿司

ホテルブエナビスタ  
日本料理  
金井料理長  
オオニベの解体ショー  
特製胡麻醤油の  
出汁茶漬け

後藤料理長  
宮崎牛のタタキ  
野菜添えわさびおろしと  
日向夏ぼん酢で

3/5

ご予約優先

Sun.

各料理長渾身のライブキッチンメニューほか  
バイキングメニュー20種以上!!

【時間】 17:00 ~ 19:30 (19:15 L.O.)  
【会場】 3F 大宴会場 グランデ  
【料金】 ソフトドリンク飲み放題付  
大人 ¥8,000 中人 ¥4,000  
(9~12歳)  
小人 ¥2,000 3歳以下無料  
(4~8歳)

アルコール飲み放題 ¥2,000 (特別感謝価格)

\*アルピコホテルズ誕生1周年を記念した特別価格です。(通常料金¥2,500)



宿泊・レストラン  
招待券が当たる  
大抽選会  
開催!

協賛：北陸コカ・コーラボトリング株式会社 キリンビール株式会社  
共催：一般社団法人 みや PEC 推進機構 (宮崎県宮崎市)