

第4回

てげうめっちゃんが！

宮崎 fair

3/1 Wed. ▶ 4/30 Sun.

回を重ねて今年も第4回目となる宮崎フェア開催！
食材の宝庫宮崎の食材をふんだんに用いたメニューが集結！！
南国の情熱パワーをアルピコホテルズ・ホテルブエナビスタの
あたたかいおもてなしとともに存分にお楽しみください！

共催 一般社団法人
みやPEC推進機構
(宮崎県 宮崎市)

3/5 Sun. オールアルピコホテルズ

食の祭典開催！
イベントページもご覧ください

昨年12月上旬、第4回宮崎フェア開催にあたり、宮崎県内の食材や産地を視察。総支配人をはじめ総料理長やレストラン責任者がその目で確かめた食材とともに、宮崎の美味しさを皆さまにお届けします。

宮崎フェア

ランチバイキング&ディナーbuffet 3月1日(水)~3月31日(金)

3月はラ・カフェテラサの宮崎フェア。宮崎県産食材や宮崎の伝統料理、名物料理を一早い初夏の雰囲気とともにランチバイキング&ディナーbuffetで満喫いただけます。
●3月18日(土)~3月31日(金) キッズバイキング開催

宮崎&九州フェア

ランチバイキング&ディナーbuffet 4月1日(土)~4月30日(日)

4月は宮崎フェアとともに、エリアがさらに九州全域に拡大！九州の食材や名物料理をテーマにしたランチバイキング&ディナーbuffetをお楽しみいただけます。

ランチバイキング 11:30~14:00 L.O. **ランチ**

大人 ¥3,500/プレミアエイジ(65歳以上) ¥3,000/中人(9~12歳) ¥1,500
小人(4~8歳) ¥800/3歳以下 無料/ソフトドリンク飲み放題付

ディナーbuffet 金・土・祝日 17:30~20:00 L.O. **ディナー**

※上記曜日に以外にも開催する場合がございます。
大人 ¥4,800/プレミアエイジ(65歳以上) ¥4,000/中人(9~12歳) ¥2,000
小人(4~8歳) ¥1,000/3歳以下 無料/ソフトドリンク飲み放題付
アルコール飲み放題 ¥1,500

[1F]カフェ&ダイニングラ・カフェテラサ

TEL.0263-37-1570



春のスイーツ&宮崎フェア

ランチバイキング

20種類以上の春スイーツと宮崎フェアメニューを味わえる2日間限りのスイーツ&ランチバイキング。

3月11日(土)~3月12日(日) **ランチ**
大人 ¥3,500/プレミアエイジ(65歳以上) ¥3,000
中人(9~12歳) ¥1,500/小人(4~8歳) ¥800
3歳以下 無料/ソフトドリンク飲み放題付

いちごスイーツ&宮崎フェアディナーbuffet

20種類以上のいちごスイーツと宮崎フェアメニューに心も躍る2日間限りのコラボレーションスイーツ&ディナーbuffet。

4月22日(土)~4月23日(日) 17:30~20:00 L.O. **ディナー**
大人 ¥4,800
プレミアエイジ(65歳以上) ¥4,000
中人(9~12歳) ¥2,000
小人(4~8歳) ¥1,000
3歳以下 無料
ソフトドリンク飲み放題付
アルコール飲み放題 ¥1,500

[1F]カフェ&ダイニングラ・カフェテラサ

TEL.0263-37-1570



フロマージュ・オ・日向夏

宮崎の太陽の光をたくさん浴びて育った日向夏のジュレとフロマージュの相性抜群の絶品スイーツ。

¥480
3月1日(水)~4月30日(日) 10:00~17:00
[1F]ホテルショップ&ベストリー「パセオ」
TEL.0263-37-0771



宮崎甘醤油と深志楼特製 土佐醤油の

黒瀬ぶり食べ比べ御膳

宮崎のブランド食材「黒瀬ぶり」をお造りと炙りの食べ比べ、宮崎県産甘醤油と深志楼特製 土佐醤油の食べ比べでじっくり味わえます。

¥2,800 3月1日(水)~4月30日(日)
土・日・祝日 11:30~13:30 L.O. **ランチ**
水~日・祝日 17:30~20:00 L.O. **ディナー**
[5F]料亭 深志楼 TEL.0263-37-0515

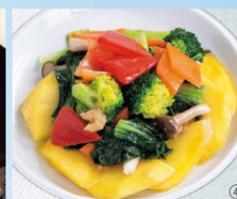


宮崎牛ステーキ御膳

日本全国のブランド牛の中でも高く評価されている「おいしき日本」宮崎牛。その豊潤で奥深い味わいをステーキ御膳で心ゆくまで堪能いただけます。

¥5,000 3月1日(水)~4月30日(日)
土・日・祝日 11:30~13:30 L.O. **ランチ**
水~日・祝日 17:30~20:00 L.O. **ディナー**
[5F]料亭 深志楼 TEL.0263-37-0515

中国レストラン 聖紫花



SORPRESA FRENCH RESTAURANT

フランス料理 ソルプレサ

MIYAZAKI×MATSUMOTO ダイニングコース

フランスのフルコースでじっくり味わう宮崎と信州の食材のコラボレーション。
¥16,000 **ディナー**
※最新情報は公式HPにて随時更新中
[14F]フランス料理 ソルプレサ
TEL.0263-37-0510

MIYAZAKI×MATSUMOTO 鉄板焼きコース

鉄板焼きで贅沢に楽しむ宮崎と信州の食材のコラボレーション。
¥20,000
3月3日(金)~4月30日(日) 17:30~20:00 L.O. **ディナー**
金・土・日・祝日における3日前要予約
[14F]フランス料理 ソルプレサ
TEL.0263-37-0510

聖紫花 宮崎フェア ア・ラ・カルト

宮崎が育んだ豊かな食材の数々を、素材の良さを活かす聖紫花の広東料理アレンジで。

- ①宮崎県産西米良サーモンの中国風カルパッチョ ¥2,000
- ②宮崎県産ひなた美豚の湯引き ニンニクソース掛け ¥1,700
- ③宮崎県産マンゴーと大海老の塩炒め ¥2,800
- ④宮崎県産マンゴーと季節野菜の炒め ¥2,200
- ⑤宮崎県産西米良サーモンの蒸し物 葱生姜風味 ¥1,700
- ⑥みやざきハーフ牛のオイスターソース炒め ¥2,500
- ⑦宮崎牛の醤油煮込み ¥2,500
- ⑧宮崎県産ひなた美豚の回鍋肉チャーハン ¥1,800
- ⑨宮崎県産マンゴー入り杏仁豆腐 ¥950

3月1日(水)~4月30日(日) ※水曜日定休

11:30~14:00 L.O. **ランチ** 17:30~20:00 L.O. **ディナー**

[1F]中国レストラン 聖紫花 TEL.0263-37-0511



宮崎フェア

アルピコプラザホテルでも宮崎フェア同時開催！
宮崎食材・宮崎名物を
オールデイダイニング ナゴミザのアレンジで！

in アルピコプラザホテル 週替わりランチ 11:30~14:00 L.O. ¥1,500

ALPICO PLAZA HOTEL
レストラン
「オールデイダイニング ナゴミザ」
TEL.0263-36-5972



黒瀬ぶりのしゃぶしゃぶ鍋
3月6日(月)~3月10日(金)



チキン南蛮のタルタルカレー
3月13日(月)~3月17日(金)



チョウザメと野菜の天婦羅
3月20日(月)~3月24日(金)



ひなた美豚のマスタードパン粉焼き
3月27日(月)~3月31日(金)



黒瀬ぶりの照り焼き
4月3日(月)~4月7日(金)



オオニベのムニエル
日向夏風味のタルタルソース
4月10日(月)~4月14日(金)



ひなた美豚の豚バラ丼
4月17日(月)~4月21日(金)



ひなた美豚のデミグラス煮込み
4月24日(月)~4月28日(金)