

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!

All Star Chefs 食の祭典Ⅲ

ホテルブエナビスタ 5 名の料理長に加え
スイーツの世界で数々の賞を受賞し
ジョブチューンの審査員としても有名な
宮崎市プロモーション大使「江森宏之シェフ」が登場!
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!



Special Guest Chef

MAISON GIVRÉE
(メゾンジブレー)

シェフ 江森宏之

宮崎県産きんかんのアイスクーキ



日本料理
小林料理長

津本式 究極の血抜き
かんぱちの握り寿司 土佐醤油



西洋料理
古幡料理長

宮崎牛もも肉のローストビーフ
宮崎醤油と信州山菜のソース



ホテルブエナビスタ
原田総料理長

くす美農園カラフルトマトと
完全きんかん たまたまの
TONYA 自家製生ハムサラダ仕立て



ペストリー
金子料理長

宮崎県産いちごの大福
日向夏ジュレを使ったミニパフェ



中国料理
上野料理長

佐土原ガスと地頭鶏の唐揚げ
油淋ソース掛け

3/3

Sun.

ご予約優先

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 ¥10,000 中人 ¥5,000
小人 ¥2,500 3歳以下無料
アルコール飲み放題 ¥2,000 (特別感謝価格)

*ホテルブエナビスタ開業 33 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)

※表示価格には、税金・サービス料が含まれています。

ホテル ブエナビスタ

ALPICO HOTELS

www.buena-vista.co.jp



ご予約・お問合せ (宴会予約直通)

0263-37-0888

【電話受付時間 10:00 ~ 19:00】