

第5回

# 宮崎 fair

Miyazaki Brand  
みやざきフェア

3/4 Mon ▶ 3/31 Sun.

回を重ねて今年も第5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！



「津本式」(長谷川水産 津本光弘さん 考案・写真)と呼ばれる「究極の血抜き」も現地視察。イベントでは「津本式」により旨味を最大限に引き出された熟成魚によるライブキッチンメニューもご賞味いただけます！



昨年12月中旬、第5回宮崎フェア開催にあたり、さらに奥深い宮崎県内の食材や産地を視察。統轄支配人をはじめ総料理長や広報担当者が、その目で確かめ体感してきた食材とともに宮崎の美味しさをお届けします！

共催 一般社団法人 みやPEC推進機構 (宮崎県 宮崎市)

## 宮崎フェア ランチバイキング&ディナーbuffet

3月4日(月)～3月31日(日)  
3月のラ・カフェテラサは宮崎フェア開催。宮崎県産食材や宮崎の伝統料理、名物料理を一早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。

**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  
小人(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**  
大人 ¥4,800/プレミアエイジ(65歳以上) ¥4,000  
小人(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  
※上記曜日以外にも開催する場合がございます。  
[1F]カフェ&ダイニング ラ・カフェテラサ TEL.0263-37-1573



## 聖紫花



**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新しい宮崎を発見できるア・ラ・カルトです。  
①宮崎県産西米良サーモン中国風カルパッチョ ¥2,000  
②宮崎県産おひも豚の茹で豚どり辛ソース揚げ ¥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炒め ¥2,200  
⑤宮崎県産西米良サーモン産揚げバジルソース揚げ ¥2,500  
3月4日(月)～3月31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



**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スとの愛称抜粋の他品スイーツ。  
¥500 3月4日(月)～3月31日(日) 10:00～18:00  
[1F]ホテルショップ&ペストリー「パセロ」  
TEL.0263-37-0771

## 「宮崎」

テーマ  
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 開業33周年記念イベント

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 (マゾンジヴレー)  
シェフ 江森宏之  
宮崎県産さんかんのアイスクリーク



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!

**日時** 3.3 Sun. 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(9～12歳) ¥5,000  
小人(4～8歳) ¥2,500/3歳以下無料  
アルコール飲み放題 ¥2,000(特別感懐価格)  
※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)  
**協賛** 北陵コカ・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)  
ご予約・お問合せ (宴会予約直通) TEL.0263-37-0888 受付時間 10:00～19:00



**SORPRESA** FRENCH RESTAURANT フランス料理 シルプレザ  
Miyazaki x Shinshu 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。  
¥21,000 3月8日(金)～3月31日(日)  
17:30～20:00 L.O. **ディナー**  
金・土・祝日における3日前要予約  
[1F]フランス料理 シルプレザ TEL.0263-37-0510



**宮崎牛も肉 ローストビーフ丼**  
ブランド牛肉の中でも高く評価されている宮崎牛、そのもも肉だけで仕上げたローストビーフを佐土原ナスの小鉢とともに贅沢にお楽しみいただけます。  
¥5,000 3月6日(水)～3月31日(日)  
11:30～13:30 L.O. (土・日・祝日) **ランチ**  
17:30～20:00 L.O. (水・木・日・祝日) **ディナー**  
[5F]料亭 深志楼 TEL.0263-37-0515  
※月曜日・火曜日定休(祝日は営業)

ALPICO PLAZA HOTEL 宮崎フェア アルピコプラザホテルでも同時開催！  
In アルピコプラザホテル 週替わりランチ 11:30～14:00 L.O. ¥1,800  
ご予約お問合せ レストラン オールデイダイニング ナゴミザ TEL.0263-36-5972



黒瀬鰺のしゃぶしゃぶ鍋 3月4日(月)～3月10日(日)



チキン南蛮のタルタルカレー 3月11日(月)～3月17日(日)



チョウザメと野菜の天ぷら 3月18日(月)～3月24日(日)



おいしい豚のマスタードパン粉焼き 3月25日(月)～3月31日(日)