

2012年9月14日

ホテル JAL シティ松山
 四国で唯一！「樽生スパークリングワイン」が飲み放題！！
 南イタリアと地中海の恵みオンテールブッフェを開催

ホテル JAL シティ松山（松山市大手町 1-10-10 総支配人 西中誠一）は、1階レストラン「ラ・テラツァ」にて、9月18日（火）～12月20日（木）までの94日間、イタリア地方の魅力満載グルメフェア「南イタリアと地中海の恵みオンテールブッフェ」を開催いたします。今回のフェアでは厳選された出来立てメイン料理8品を大皿に盛りつけテーブルまでお持ちいたします。また、本場イタリアのアンティパストからドルチェまで多彩なメニューをブッフェコーナーにご用意し、好きなだけお召し上がりいただけます。また、四国で唯一の取り扱いとなるイタリア産の「樽生スパークリングワイン」を飲み放題に加え、フルーティな香りと弱発泡性の柔らかい口当たりが特徴のフレッシュなワインをお楽しみ頂けます。



『南イタリアと地中海の恵みオンテールブッフェ』

- ◆期間 9月18日（火）～12月20日（木）
- ◆時間 デイナー 17：30～22：30（最終入店 20：30）制限時間 120分
- ◆場所 1F レストラン「ラ・テラツァ」
- ◆料金 大人（男性）3,800円 大人（女性）3,500円 ※税金・サービス料込み

◆メニュー例

【シェフ厳選メイン料理】：クワトロフォルマッジョ／ピッツアマルゲリータ
ピッツァ 2種の中から 1種お選び頂けます。

赤ワインで仕上げたボロネーゼ／濃厚ベーコンとチーズのカルボナーラ
 瀬戸内魚介のペスカトーラ／厚切り椎茸とポットルガのペペロンチーノ
パスタ 4種の中から 2種お選び頂けます。

ホタテ貝柱のソテーマージョラム風味／スカンピの香草パン粉オーヴン焼き
 鱸のローストジェノベーゼとドライトマトのソース／国産豚ロース肉のアリスタバルサミコ風味
 牛フィレ肉のソテーガーリックと香草風味のビステッカ

【ブッフェ料理種類】：パルマ産生ハムとプレスコフルーツのマチェドニア／
秋野菜のグリルジェノヴァ風／カジキマグロとラタウイユのペンネ／
ホワイトアスパラのパルマ風／マスカルポーネチーズのムースリース

◆飲み放題メニュー

樽生スパークリングワイン（モンテルヴィーニ社）／
生ビール（アサヒスーパードライ・ドライブラック）／
ワイン／アップルワイン／焼酎／果実酒／ソフトドリンク
※メニュー内容は変更する場合がございます。

◆予約・問い合わせ 電話：089-913-2580（代表）
レストラン「ラ・テラツァ」まで
営業時間 6：45～22：30（ラストオーダー21：30）

【ホテル JAL シティ松山について】

ホテル JAL シティ松山は 2000 年 8 月に開業し今年 10 周年を迎えたホテル。161 室の客室を 6 月にリニューアル。客室からは松山城が一望できる。宴会場・会議室が 6 会場、レストランなどを完備した松山のシティホテル。松山空港からホテルまで車で 15 分、リムジンバスで 17 分(¥400)、繁華街まで徒歩 10 分ほどの便利な立地。

愛媛県松山市大手町-10-10 TEL089-913-2580 FAX089-913-2583

URL:<http://matsuyama.jalcity.co.jp/>

<本件に関するお問い合わせ先>

営業部／レストラン担当 河井 直幸 E-Mail:nkawaimatsuyama.jalcity.co.jp
TEL：089-913-2580 FAX：089-913-2583

写真画像のご希望があればデータをお送りいたします。ご遠慮なくお申し出下さい。