



## シェフ自慢の料理とソムリエ厳選ワインの ペアリングを堪能

ロワジールホテル 那覇（所在地：沖縄県那覇市、総支配人：道上浩之）は、ホテル2階レストラン「琉球ダイニング 花風（はなふう）」で月替わりで登場する「ペアリングディナー」を始めました。ペアリングとは、料理に合ったドリンクとの組み合わせを楽しむことで、4月のメニューは、沖縄県産の旬のクレソンとアグー豚を低温でしっとりジューシーに仕上げた「美ら島あぐーとクレソンのサラダ」。ワインは、ソムリエが厳選したイタリア・トスカーナ地方の赤ワイン「ブルスコ・ディ・バルビ」をご堪能いただけます。

5月は若鶏に海老味噌のうまみと風味をまとうせ、ショウガと九条ネギで香り良く仕上げた「沖縄県産若鶏と九条葱の海老味噌炒め」を予定しています。

料理とワインのおいしい組み合わせをぜひ、味・香り・彩りで味わってください。



### 4月のペアリングディナー 「美ら島あぐーとクレソンのサラダ」

あぐーのロースを甘辛いしょうゆベースのソースと香辛料をアクセントに効かせた一皿。ヴィンテージワインとの相性が抜群です。



三澤 陽一  
「琉球ダイニング 花風」  
中国料理 料理長  
おいしいワインと相性のいい  
中国料理の組み合わせをお  
楽しみください。



比嘉 睦  
「バー プラネット」  
シニアソムリエ  
料理とワインのお互いの味  
わいを引き出せるのがペアリ  
ングの魅力。ぜひお試しください。

## ペアリングディナー開催中

### 4月「美ら島あぐーとクレソンのサラダ」

期 間 : 4月1日(金)～4月30日(土)

料 金 (お料理+ワイン) : 2000円

### 5月「沖縄県産若鶏と九条葱の海老味噌炒め」

期 間 : 5月1日(日)～5月31日(火)

### 6月「美ら海まぐろのスマークと彩り野菜のジュレ仕立て」

期 間 : 6月1日(水)～6月30日(木)

レストラン: 「琉球ダイニング花風」(2階)

ディナータイム: 17時30分～21時(ラストオーダー)

※料金は税・サービス料込みです

※ワインはグラスワインが1杯付きます

<ご予約> 098-868-2222 (ホテル代表)

### 【本リリースに関するお問い合わせ】

ロワジュールホテル 那覇 (沖縄県那覇市西3-2-1)

レベニュー&マーケティング部担当: 当山

MAIL: erika.toyama@solarehotels.com

TEL: 098-868-2716 / Fax: 098-861-9775

<http://www.loisir-naha.com>