

食べるだけではもったいない♪ レストランスタッフと話してみよう!

ひと手間かけた野菜のサラダバーに行ってみよう。レストランスタッフがどんな調理を加えたのかを教えてくれる。こちらから興味を持って聞けば、レシピも教えてくれる。家庭で簡単にできるレシピだから、自宅でホテルビュッフェを再現してみてもいい。



ひと手間かけた野菜のサラダバー

数々の野菜の名前が書かれたネームプレート。どこにどんなひと手間がかけられているかは、レストランスタッフが教えてくれる。興味をもって質問すれば、レシピも教えてくれる。



レストランスタッフとの会話をしよう。料理のことを知ると、食事がさらに楽しくなる。



ビュッフェのアレンジ方法を上里料理長にリクエスト。どんな素材を選ぶか吟味中。



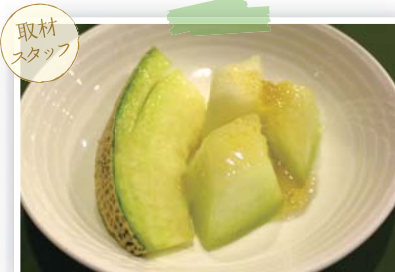
パルマンティエ風グラタン +ピーマンのしらす和え+カレー

カレーをソースに使うと、ほんとにコース料理を食べに来たみたい! とってもお酒落。



シーフードバリエア +かぼちゃスープ+水菜

取材スタッフもオリジナルメニュー作りに挑戦。バリエアのコンクとカボチャスープの甘みが合わさって、とってもおいしい! 見た目も、なかなかお洒落。



メロン+生姜ジャム

やってみなきゃ分らない、と勇気を出してメロンにかけたのは生姜ジャム。生姜のアクセントがメロンの甘さを引き立てて意外においしい! 大人のデザートに变身。



EMウェルネスリゾート コスタビスタ沖縄 ホテル&スパ

〒901-2311 沖縄県中頭郡北中城村字喜舎場1478番地
【TEL】098-935-1500 (代) 【アクセス】那覇空港より約25km、車で約40～50分 (沖縄自動車道経由、北中城IC下車)
<http://www.costavista.jp/>

EMユーザー特別プラン

【お問い合わせ】: 098-935-0098 【お申込締切】: ご出発の2週間前

インターネットでは下記アドレスより直接ご予約いただけます。

<http://www.tour-builder.com/TourList/Secret.aspx?hc=oka20&catId=331> 【ユーザー名: EM】 【パスワード: EM】

WESTERN-STYLE BUFFET

EM WELLNESS RESORT
COSTA VISTA
OKINAWA
HOTEL & SPA

野菜旬感

コスタビスタ沖縄ホテル&スパの洋食ビュッフェは、新鮮で旨味のあるEM栽培の野菜、EM育ちで甘みのある豚肉や卵などの選び抜かれた食材が安心でおいしいと、以前から人気を集めています。ランチタイムは8割～9割が沖縄県内の女性客。土日は満席で、席待ちをする人も多数。そんな洋食のメインダイニング「カーサヴェルデ」で、野菜のおいしさをもっと満喫できるベジタブルメイン ビュッフェがこの秋から始まりました。

コスタビスタ沖縄ホテル&スパ
上里良秀 総料理長



各地のEM栽培野菜が並ぶサラダバー。時期によって野菜の種類や数は変わる。

種類もアレンジもいっぱい♪ おいしい野菜たちを味わおう!



手作りの野菜スイーツ

上部の紅いゼリーはピーズ (赤かぶ)。

以前から人気の高い生野菜のサラダバーは、EM栽培の契約農家が増えてさらに多品目に。加えて、今回新しく登場したのは、ひと手間かけた野菜のサラダバー。手作りの野菜ジャム、野菜スイーツも見逃せない。



手作りの野菜ジャム

紅芋、パイン、人参、かぼちゃ、ゴーヤ、白胡麻、トマト、生姜。野菜の個性がしっかり出ていておいしい。中央はオリーブオイルで割ったバター。