

潮風が運ぶ、至福のフレンチ

THE *Vabets*
French Restaurant

感性を揺さぶる至福の美食体験

*French
Dinner course*

ディナーコースメニュー

【前 菜】

県産マグロとアボカドのデュエット海洋深層水のジュレ
県産車エビのマリネ フォアグラのムース

【スープ】

本日のスープ(コンソメスープ)

【ポワソン】

イセエビのグラタン キノコ風味

【グラニテ】

大葉とレモンのグラニテ

【メイン】

黒毛和牛とアニョーのハーモニー ジュードアニョーとマデラソース

【サラダ】

県産野菜と海ぶどうのサラダ 本日のドレッシング

【デザート】

本日のデザート アイス 季節フルーツ添え
パン or ライス コーヒー

※掲載のコース料理とメニューの他、多彩なコースをご用意。
厳選した旬の食材を使用しているため一部メニュー内容が異なる場合がございます。
詳細はスタッフまでおたずねください。

特別な時を作り出す絶景とともに

RESONEX
ホテル リソネックス名護



image photo

地元の食材を使った料理に合わせるワインも厳選された逸品をご用意しております。ゆっくりと移り変わる夕焼けを感じながら特別なひと時をご堪能ください。

海望美食 フレンチ

沖縄の絶景と極上の料理。記憶に残る感動の美食体験を、心ゆくまでお楽しみください。

THE **Vabets** French Restaurant
フレンチレストラン「バベット」



多くの受賞歴を持つ
沖縄を代表する実力派シェフ

當山 努
Tsutomu Toyama

當山 努 | 受賞歴

- 平成11.08.10 第十五回沖縄の味フェア料理コンクール (サミット向け料理コンクール) 最優秀賞受賞
- 平成12.02.06 沖縄県調理師団体協議会第十五回沖縄の味フェアコンクール デザートお菓子部門優秀賞受賞
- 平成23.01.30 第8回氷彫刻コンクール入賞
- 平成23.02.05 沖縄県島野菜料理コンクール優秀賞受賞
- 平成24.10.21 第26回沖縄県調理技能競技大会西洋料理コース部門銀賞受賞
第26回沖縄県調理技能競技大会西洋料理部門那覇市長賞



- 平成25.08.28 フランス政府主催国際大会ジャン・シリンジヤ杯 沖縄大会2位
- 平成26.01.26 第11回名護市桜まつり水彫刻大会全日本司厨士協会 沖縄本部会長賞受賞
- 平成26.10.28 沖縄県第28回調理技能競技大会西洋料理コース部門金賞受賞
同大会において西洋料理単品部門銅賞受賞
- 平成28.06.27 内閣府公認社団法人全日本司厨士協会沖縄県本部会長賞受賞
- 令和07.06.24 一般社団法人沖縄調理師会優良会員表彰
- 令和07.07.08 フランス料理AII JAPAN CHEF'S ASSOCIATION 銅賞受賞
- 令和07.08.02 沖縄県与那原町祭り第1 回氷彫刻コンクール入賞

THE **Vabets** French Restaurant



調理長 當山 努
Head chef / Tsutomu Toyama

プロフィール

全国の高級ホテルでキャリアを積み重ね、料理長として多くの厨房を牽引しながら商品開発にも携わり、調理技術だけでなくマネジメントとビジネス視点を融合させたリーダーシップを発揮。また、全日本司厨士協会沖縄本部理事を務め、沖縄の料理人コミュニティの発展に貢献し国内や海外の調理師大会などの役員としても運営に尽力。近年は調理師専門学校にて講師を務めるほか小学校での食育授業、地域プロジェクトや観光協会のイベントにも積極的に参画し、さらなる食の価値創造に努めています。



レストラン / ご予約・アクセス

RESONEX
ホテル リゾネックス名護



ホテル公式HP



レストランご予約番号
0980-53-8021
受付時間 / 10:00~17:00

〒905-0008 沖縄県名護市字山入端247-1