2012-13年度地区大会 国際ロータリー第2580地区 地区大会 ご利用交通機関および宿泊確認表 締切日 1月25日(金)必着

下記をご記入の上、ファクシミリにてご回答ください。ご協力の程、宜しくお願いします。

	TEL 0	98-896-2222 F	AX 09	8-896-2	133	(担当	者:	與儀	豊)		
			п—	タリークラ	ブ名						
氏 名 フリガナ		姓	名					参加	※引率責任者とは本地区大会に 参加し貴ロータリークラブの交通、		
引率責任者							てし	宿泊輸送に関し総合的に把握し ている方のお名前を 記入下さい。 (旅行業者の添乗員等は除く)			
クラブ電話番号	()	_	引率責任者	š携带番号	()			_		
クラブFAX番号	()	-	引率責任	者 E-mail							
■本大会の運	営に際し輸送	交通を円滑に実施する為	に下記の記	没問に答え	下さ	١,					
1)来沖時の利用航空便についてお知らせ下さい。											
	往 路	(東京→沖縄)				復	路	(沖	縄→東 京)	
日 付	便 名	発着時間 / 人	員	日	付	便	名		発着時間	間 / 人員	
_	ANA	東京沖	縄			AN	IA		沖 縄	東京	
2/	JAL SKY	: 発 / :	着	2/	,	JA SK			: 発 /	:	着
(曜日)	Jetster 便	()	名	(曜日)	Jets		更	()名	
一備 考 欄 -	(特筆事項が等	等ご記入下さい)-									
2) 宿泊ホテルについてお知らせください。(宿泊施設が日付ごとに異なる場合は、すべてご記入下さい。)											
① 宿泊ホテル	·名 —————			2月	日	()	~	2月	日()まで	泊
② 宿泊ホテル	レ名			2月	日	()	~	2月	日()まで	泊
		こついてお知らせください。		o To =1	T 50.1-						
■沖縄滞在中① 貸切バス④ 未 定			_	交通	機関(ノ	ヾス・タクシ ー	-)を利用す	る。			
■上記、設問で 当日、那覇空港	0 0	択された方へ 易(沖縄コンベンションセ ン	ノター)まで	無料送迎	バスを	·運行しま	₹す。	下記の記	設問にお答え	えください。	
① 利用した	:U\	②利用しない	③ 往路の	み利用した	たい				用したい /ョンセンター	から那覇市の	内まで

ご協力ありがとうございました。思い出に残る大会に成るよう努力して参ります。

出 発 地 沖縄コンベンションセンター

出発時間 午後1時30分 午後4時

備 考 所要時間2時間 添乗員なし バスガイド同行 食事なし

料 金 未 定 (希望価格 2,000円~) 最少催行人員 15名以上~

沖縄コンベンションセンター → 大謝名交差点 → 嘉数高台公園(展望台からは米軍普天間基地を一望できます。) →

→ 佐喜真美術館(「人間と戦争」をテーマにした私設博物館) → 普天間宮(琉球八社の一つ) → 沖縄コンベンションセンター

出 発 地 沖縄コンベンションセンター

出発時間 午後1時

備 考 所要時間5時間 添乗員なし バスガイド同行 食事なし

料 金 未 定 (希望価格 4.000円~) 最少催行人員 15名以上~

沖縄コンベンションセンター → 普天満宮(琉球八社の一つ) → 沖縄市 → うるま市 → 勝連城址(世界遺産群) →

- \rightarrow 海中道路(道の駅あやはし) \rightarrow 宮城島 \rightarrow ぬちまーす工場見学(宮地島沖の海水からできる「命の塩」ぬちまーす)
- → うるま市 → 沖縄市 → 宜野湾市 → 沖縄コンベンションセンター

2月19日の令夫人のご夕食プランについて

- ◎ ザ・ナハテラス 和食レストラン「真南風」 6,500~ 鉄板焼きレストラン「龍潭」 10,800~
- ◎ 沖縄ハーバービューホテル・クラウンプラザ和食レストラン「和泉」 6,500~ 中華料理「桃翠」 9,000~
- ◎ 料亭那覇 会席料理「和龍」5,250円~

『2012-2013国際ロータリーD2581地区地区大会輸送·宿泊』係

会席料理

Chef Recommend Special Kaiseki

おやじのこだわり会席 (要予約)

¥12,000

極上の石垣牛を使った、富森調理長渾身のおまかせ料理

Miyabi Kaiseki

雅会席

8,000

Appetizer, Clear Soup, Sashimi, Stewed dish, Grilled dish, Bowl dish, Sweetened vinegar dish, Boiled rice, Pickles Fruit.

前菜 椀物 造里 煮物 焼物 替鉢 酢物 御食事 果物

Izumi Kaiseki

和泉会席

7,000

Appetizer, Clear Soup, Sashimi, Stewed dish, Grilled dish, Bowl dish, Sweetened vinegar dish, Boiled rice, Pickles, Fruit.

前菜 椀物 造里 煮物 焼物 替鉢 酢物 御食事 果物

Japanese Beef Syabu-Syabu

和牛しゃぶしゃぶ会席

6,000

Appetizer, Clear Soup, Sashimi, Miso soup, Rice, Pickles, Fruit.

前菜 椀物 造里 御食事 果物

We only serve domestically produced rice in our facilities. 当店で使用しているお米は全て新潟産こしひかりです。

Tax and service charge included. 表示料金にはサービス料と消費税が含まれております。 ディナーコース Dinner Course

<u>夜花香晚餐</u>

お一人様 ¥9,000 Per Person

精選美麗盆 シェフお薦めアミューズ

Assorted Cold Appetizer

酥炸皇鴛鴦 二種類の揚げ物

Two Kinds of Deep-Fried Food

乾焼手長蝦 手長海老のチリソース煮

Metanephrops japonicus with Chili Sauce

洋煎柳牛肉 県産和牛肉の中華風ステーキ

Chinese Style Beef Steak

蠣油蒸鮑魚 鮑の柔らか蒸し煮、オイスター風味

Braised Cream Abalone with Oyster Sauce

熱熱葱鯛魚 丸ごと真鯛の香り蒸し熱々オリエンタル風味

Steamed bream with soy sauce(green onion oil)

又焼炒飯 特製チャーハン

Mixed Fried Rice

汽鍋魚翅湯 フカヒレ入り味わいスチームスープ

Shark's Fin Soup with Crab meat

美麗點心 桃翠特製デザート

Tousui's Special Assorted Dessert

※食材によるアレルギーのあるお客様は、予め係にお申し付けください。

Kindly inform restaurant attendant prior toordering if you are aliergic to certain food or are observing dietary restrictions.

ディナーコース Dinner Course

桂花宴席

お一人様 ¥7,000 Per Person

精選垪盤 シェフ特製冷菜盛合せ

Assorted Cold Appetizer

酥炸双味 二種類の揚げ物

Two kinds of Fries

乾焼明蝦 天使の海老のチリソース煮

Prewn Saute with Chili Sauce

油爆双鮮 海の幸と季節野菜炒め

Seafood Saute with Seasonable Vegetable

紅焼扣肉 県産豚バラ肉の中華ラフテー

Steamed Okinawan Pork

糖耐魚片 白身魚の甘酢あんかけ

Whitefish Saute with Sweet and Sour Sauce

什錦炒飯 **五目チャーハン**

Chinese Fried Rice

蟹肉魚翅湯 蟹肉入りフカヒレス一プ

Shark's Fin soup with Crab meat

點心 桃翠特製デザート

Tousui's Special Assorted Dessert

※食材によるアレルギーのあるお客様は、予め係にお申し付けください。

Kindly inform restaurant attendant prior toordering if you are allergic to certain food or are observing dietary restrictions.

ディナーコース Dinner Course

彩華宴席

お一人様 ¥5,000 Per Person

精選垪盤 シェフ特製冷菜盛合せ

Tousui's Special Assorted Appetizer

鴨子包餅 合鴨の中華風クレープ包み

Rolled smoke duck with creap

乾焼明蝦 天使の海老のチリソース煮

Braised Prawn with Chili Sauce

花籠牛肉 牛肉と季節野菜の炒め花籠盛り

Sauteed beef and vagetables in a potato basket

糖耐魚條 白身魚の甘酢あんかけ

Whitefish Saute with Sweet and Sour Sauce

十錦炒飯 五目チャーハン

Chinese Fried Rice

蟹肉魚翅湯 蟹肉入りフカヒレス一プ

Shark's Fin Soup with Crab meat

美麗點心 桃翠特製デザート

Tousui's Special Assorted Dessert