

平成 29 年 8 月 30 日

報道関係各位

株式会社志摩スペイン村

9月9日(土)スタート 秋のグルメイベント「バルフィエスタ」開催

志摩スペイン村では、秋の食材やスペイン産の食材を使ったグルメイベント「バルフィエスタ」を9月9日(土)から10月29日(日)まで実施いたします。期間中の土日祝日は、スペインの名物料理「パエリア」を直径1mの大鍋で炊き上げる調理実演や、スペインタパスをマヨール広場で販売いたします。

爽やかな秋空の下、スペイングルメをご堪能ください。詳細については下記のとおりです。

記

1. マヨール広場でスペイン名物料理を食す！ 大鍋パエリア・スペインタパスの販売



直径1mの大鍋パエリアを使って一度に50人前のパエリアを炊き上げる調理実演販売や、あつあつのアヒージョなど本格的なスペイン料理をお楽しみいただけます。スペインビールやサングリア、スペイン産のワインと合わせて、まるでスペインにいるかのようなテラス席でスペイングルメをご堪能ください。

【実施期間】9月9日(土)～10月29日(日)の土日祝

【実施時間】11:30～13:30(売切れ次第終了)

【場 所】マヨール広場 ※雨天中止



大鍋パエリアの実演販売
シーフードとキノコのパエリア 1皿
1,000円(スープ付き)



スペインタパス 各600円
・小海老のアヒージョ
・蛸とポテトのアリオリ和え
・伊勢鶏のチリンドロン

※画像はイメージです

2. バルフィエスタ限定レストランこだわりメニューの登場！

マヨール広場のレストラン2店舗にバルフィエスタ期間ならではのこだわりメニューが登場します。

【実施期間】9月9日（土）～10月29日（日）

■レストラン「アルハンブラ」

レンガやステンドグラスを配した空間の中、本格的なスペイン料理が楽しめるレストラン「アルハンブラ」では、イベリコ豚から採れる3種類の希少部位を岩塩で味付けし香ばしくグリルした一品や、世界三大ハムとして知られるハモンセラノーと最高ランクのイベリコ・ベジョータのチョリソーを一度に味わえる一品をご用意しました。



レストラン「アルハンブラ」



イベリコ豚のグリル
3種の部位食べ比べ
1,500円



ハモンセラノー & イベリコチョリソー
1,200円

■バル「トレロ」

スペインの賑やかなバルのイメージをそのままに再現したバル「トレロ」では、アヒージョなどのスペインタパスをワンコインメニューでお楽しみいただけます。



バル「トレロ」



スペインタパス各 500円

- ①鶏肉のアヒージョ
- ②小海老のスパイシーフリット
- ③スモークサーモンと玉子のサラダ
- ④スペイン風ポトフ コシード

以上