

KEY PLUS

SHIRAHAMA TERRACE HOTEL SEAMORE

DEC. 2019 vol.3

結

素 敵 な 縁 を む す ぶ



デシ クスマ ワルダニ
DESI KUSUMA WARDANI
インドネシア 西ジャワ出身



フィタリア ライラツッロフマー
VITALIA LAELATURROHMAH
インドネシア ジャワ出身

2015年10月に日本の語学学校に入学したのが初来日。流暢な日本語を話すデシさんは、もうすぐ23歳になります。[1年半、日本語を勉強してその後2年間、旅行や観光の専門学校で学びました。今年の7月下旬にシーモアに入社したから、まだホヤホヤです。笑]下旬という言葉を使うんだ…7月といえば白浜は一番忙しいシーズンに突入したところ。大変だったでしょ、と聞くと「何が何やらわからないままだったけれど、みんながフォローしてくれたから、あつという間には冬になったよ。笑。日本のお年寄りには特に大好き!車椅子のお客様をお部屋に案内する時、何回もこちらを振り向いて、ありがとうね。ありがとうね、って言うてくれるんです。本当に嬉しい!仕事って覚える事がいっぱいだし大変だけど、こんな嬉しい事があるから頑張れるねー!」前にインドネシアに帰った時、友達と話して「ゴメンナサイ」ってつい出ちゃって、あなたインドネシア語おかしーよ、って言われました。笑!インドネシア語・英語・日本語を自在に使うた焼き大好きなデシさん、コタツに入ってタバコをしている姿が想像できる…。

「日本に来たのは2018年4月です。語学学校を卒業してシーモアに入社しました」笑顔がとびきり可愛いフィタさんは25歳。仕事の中で一番大変なのはやっぱり「言葉」だと言います。「尊敬語がとてむずかしいです。～です、じゃダメで、～でございます。という事とか、使い分けがとてむずかしいです。毎日が勉強だなんて思うんでございます」笑。大丈夫。それは日本の若者も一緒だよ。「寒くて体調が悪化した時、みんなに迷惑をかけてしまうからツライです。でも仲間はとても優しくて励ましてくれるから頑張れる。シーモアには日本人だけでなくてロシア人、ベトナム人、台湾人と色んな国の人がいるから楽しいです。友達がたくさんできました。フロントの仕事もお客様から色々な話を聞けるから毎日が変化でいっぱい。いい仕事に出会ったと思っています」インドネシア語の他に英語・アラビア語・日本語を話せるフィタさんの魅力は、何と言っても笑顔。将来の夢は、いつかインドネシアに帰って日本語の先生になる事。その頃には尊敬語も完璧にマスターしてらんでしょね。

「KEY PLUSを見た!」で
1グループに1皿
生ハム
プレゼント!
(2月末まで)

RECOMMENDED SHOP

SHIRAHAMA KEY TERRACE HOTEL SEAMORE 白浜おすすめショップ

「KEY PLUSを見た!」で
ウーロン茶
サービス!
サービス!
(2月末まで)



スペインの「パエリア」酒「ペドロセメナス」とラム酒で漬けた自家製梅酒を合わせたオアシナルドリンク「ペドロ梅酒」もおおすすめです。680円(税別)



「豆鼓蟹」たっぷりの蟹と黒豆の贅沢な炒め物。ご飯が軽く3杯はいけそうな美味しさ…



店主が幼少の頃から食べていた和歌山県産「津村たまご」をたっぷり使った昔ながらのカaramelプリンは是非、食べていただきたい!オレンジの濃い黄身が濃厚な美味しさとなっています。ほろ苦い風味のカaramelと相まって、大人のプリンの味わいです。(数に限りがあります。480円・税別)ホテルシーモアでも販売中!!(500円・税別)

楽しく飲んで美味しく食べる これがスペインバル パレスタの楽しみ方

旬の地元食材を上質なオリーブオイルを使ってシンプルに仕上げるスペイン料理の「パレスタ」。バエリア、アヒージョの美味しさはいうまでもなく、やっぱり行くたびに内容が変わるタバスは魅力的。この日は「海老のブランチャ(鉄板焼き)・ピキージョソース」「エンボナーダ(生ハムと白カビチーズのスペイン風ギョーザ)」「クロワッサンとマッシュルームのピンチョス」とテンション上がるラインナップ。ワインやビールとの相性もバツグンです。大人気のバエリアの新メニュー「すき産イノブタソーセージとスペイン産イペリコ「ベジョータ」」は是非に。昆布と玉ねぎからダシをとったスペシャルティです!!(写真はMサイズ1,980円・税別)

SPAIN BAR VALESTA パレスタ

白浜町3300-17 TEL:0739-20-4410
営業 12:00~14:00(L.O 13:30)
17:30~23:00(L.O 22:00)
休 木曜日/金曜ランチ
<https://vale-sta.com>



お好み焼き キリンヤ
Valesta
田辺市街



TETTI BAKERY & CAFE

SHIRAHAMA KEY TERRACE Baked Sweets

キーテラス オリジナルの焼き菓子が販売スタート!!

材料と製法にこだわり抜いた焼き菓子の数々(スコーン、フィナンシェ、マドレーヌ…など)がこれからどんどん登場します。まずは「ブラウニー」と「カヌレ」から。ぜひぜひ、お試しを!

ブラウニー 1個 260円

1日限定数 30個

カヌレ 1個 250円

1日限定数 プレーン/チョコ 各10個

サクリとした食感が特徴のアメリカの焼き菓子「ブラウニー」。くるみをたっぷり使っているのですが、この下処理を丁寧にするかどうかで美味しさと風味が変わってきます。そのまま使うのではなく、まず湯通ししてアクを抜き、一旦冷凍します。その後時間をかけてローストするので、くるみ独特のエグ味が取れて香ばしさが際立つ仕上がりに。ミキシングや焼き時間の微調整を重ね、ペカンナッツが印象的な最高のブラウニーが出来上がりました。

フランスポルドー地方の伝統菓子「カヌレ」。キーテラスでは忠実にポルドーのレンビにそって製造しています。銅板の型に蜜ろうを塗って、2日寝かせた生地を入れ約1時間かけてじっくりとゆくりと焼き上げます。こうすることで皮がパリッと、中はしっとりとした美味しいカヌレになるのです。美しい気泡があるのも「カヌレ・ポルドー」の特徴です。

「SHIRAHAMA KEY TERRACE HOTEL SEAMORE」の季刊紙 冬号の漢字一文字は「結」です。

KEY PLUS冬号は「結」という文字を選びました。むすぶ、ゆわえると読むこの文字は、吉と糸を組み合わせることで「吉」→幸せを意味し、幸せを「糸」で引き寄せつなぎ合わせると変化して「むすぶ」の意味が生まれました。人と人の縁をむすぶ、手と手を取り合って約束するといった言葉にも繋がって行きます。キーテラスでは国際色豊かなスタッフが生き生きと仕事をしています。人と人を、国と国を、現在と未来を結んでいきたい。そんな想いを込めて、2020年も皆様と結んで行きますように!



SHIRAHAMA KEY TERRACE

ホテル シーモア

〒649-2211 和歌山県西牟婁郡白浜町1821
TEL:0739-43-1000
<https://www.keyterrace.co.jp>



SHIRAHAMA KEY TERRACE HOTEL SEAMORE

←千量敷

34

フィッシャーマンズワーフ白浜様

牟婁の湯

白良浜→

ファミリーマート 白浜湯崎店様

湯崎

※原寸大
北海道の冬の味覚の王様、タラバ蟹。
舟盛りからはみ出るほどのカニを、
無心で頬張ってください！

タラバ蟹

昨年よりもまだ大きい
ぷりっぷりの帆立は、
もちろんバター焼きで。

帆立 バター焼

白鮭

イクラ

宝石のように輝く白鮭イクラ。
口の中でプチプチと弾ける食感に
癒やされてください。

ボタン海老

ニューフェイスのボタン海老は甘みが段違い。味噌までいっちゃって！

今年もやります！

SHIRAHAMA KEY TERRACE presents

EAT JAPAN

北海道

開催期間：2020/1/18(土)-3/15(日)

お待ちしております、今年もやります EAT JAPAN 北海道！！
今回はよりたくさんの方に「白浜にしながら北海道」を楽しんでいただきたくて、
いつものビュッフェに北海道メニューをプラス！
さらに追加料金で北の海の幸がてんこもりの舟盛りがテーブルに…

いざ！「北海丸」出港～！！



※写真は2人盛りです

別途料金2,000円を追加していただくと、
タラバ蟹やでっかいホタテ、ボタン海老、
白鮭のイクラの舟盛りが目の前に運ばれますよー！

北海道
舟盛り | +¥2,000
タラバガニ、ボタンエビ、白鮭のイクラ、帆立

●お子様のご利用料金は、お子様の年齢に応じて変わります。お気軽にお問い合わせください。
※価格は税別です
※アルコールメニューは別途料金になります
※舟盛りのみのご利用はできません

期間中、ビュッフェレストランに北海道メニューがズラリと登場！いつもの料金で「北海道の旨い！」を堪能してください。

ランチ 11:30~14:30	¥2,000
ディナー 17:30~22:00	¥3,500

ランチビュッフェ北海道メニュー【通常ビュッフェ + 北海道メニュー 約70品目】



これがほんまの「じゃがバター」。ほくほく熱々のジャガイモにとろ～り溶けてくバターがたまらない。



北海道名物「もっちり」入りの石狩鍋。もっちりとは、鮭の身を入れた米粉のお団子のこと。名前の通りモチモチのおいしさ！



北海道産のミズタコはサイズから違う。20kgから40kgのサイズで甘みが際立ってます！チョップドサラダで召し上がれ。



その他、鮭の Pasta・札幌熟成味噌ラーメン・ホタテの炊き込みご飯・数の子松前漬け・いかの塩辛・あんドーナツも！

ディナービュッフェ 北海道メニュー

上記メニューにさらに追加で

・タラバ蟹の茶碗蒸し ・低温調理ローストポーク
・白鮭のイクラ ・ふきのとうスイートポテト
【通常ビュッフェ + 北海道メニュー 約100品目】

スイーツ、乾物 北海道をお持ち帰り。

白浜に居ながら北海道のお土産が買えるチャンス！



kukulu
SHOP

スイーツ

スイートポテトやシフォンケーキ、北海道銘菓の数々

乾物

さけとばスライス／たらとば／開きビンスケ／ほたて貝ひも／ごちロール／イカめし／松前漬／塩辛 他



パンで味わう北海道

ベーカリーでも北海道フェアメニューをご用意！

- 北海道練乳クリームサンド ●北海道練乳コーヒークリームサンド
- 北海道クリームチーズパン ●北海道フルーツクリームチーズパン
- 北海道グラノーラとクリームチーズパン

TETTI BAKERY & CAFE

