



2019年7月16日
株式会社モビリティランド
鈴鹿サーキット

2018-2019 FIM世界耐久選手権最終戦“コカ・コーラ”鈴鹿8時間耐久ロードレース 第42回大会
MEDIA INFORMATION

2018-2019 FIM世界耐久選手権最終戦“コカ・コーラ”鈴鹿8時間耐久ロードレース 第42回大会 事前に予約できる鈴鹿サーキットホテルのレストラン「S-PLAZA」で「麻辣シビレ祭り」開催

2019年7月25日(木)～28日(日)に、鈴鹿サーキットにて「2018-2019 FIM世界耐久選手権最終戦“コカ・コーラ”鈴鹿8時間耐久ロードレース 第42回大会」を開催いたします。大会期間中、鈴鹿サーキットホテルのレストラン「S-PLAZA」内、「ナチュラルピュッフェそら・たべよ」で、本場四川特級調理人が腕を振るい、鈴鹿8耐の“しびれる”“デッドヒート”を表現した「麻辣シビレ祭り」を開催します。また、大会期間中は、混雑が予想される、「ナチュラルピュッフェそら・たべよ」、「エンターテイメントグリル&バーSHUN」では、事前の予約を「オンラインショップMobilityStation」にて7月22日(月)15:00まで予約を受付中です。

■麻辣シビレ祭りメニュー 7月25日(木)～28日(日)ランチ・ディナーにて開催



正宗麻婆豆腐(四川麻婆豆腐)
豚挽肉をしっかり炒め、葉にんにくを使ったオリジナルレシピで提供。旨みたっぷり辛さが後をひく本場の麻婆豆腐は、そら・たべよを代表する麻辣料理。
辛さ：★★★★☆



青花椒沸騰魚(白身魚の青花椒香る煮込み)
青花椒の実を熱々の油で香りを引き出し、麻辣で味付けした白身魚を煮込みました。花椒の香りが引き立つ辛旨メニューです。
辛さ：★★★★★



椒塩炸排骨(豚スペアリブのスパイシー炒め)
中は柔らかく、外はカリッと揚げたスペアリブに、粗挽き花椒で味付けをして炒めました。ジューシーな豚肉にピツパリのスパイシーさが特徴です。
辛さ：★★☆☆☆



椒麻鶏片(蒸し鶏の冷製葱山椒ソースかけ)
みじん切りにした青葱で作る花椒が香るさっぱりソース。さっぱり味の蒸し鶏と3種の茸にかけた、夏に嬉しい冷製前菜です。辛いものが苦手な方にも気軽に麻辣をお楽しみいただけます。
辛さ：★★☆☆☆



油淋拌麵(麻辣味の四川和えそば)
四川料理に欠かせない3種の香辛料(桂皮・八角・丁字)と黒砂糖を使った特製の甜醤油。これを太麺に和え、本場四川の香りが引き立つ麺料理にしました。
辛さ：★★★★☆

「ナチュラルピュッフェそら・たべよ」営業時間・料金

営業時間	7月25日(木) 7月26日(金)	7月27日(土)	7月28日(日)
モーニング	07:00～10:00	07:00～10:00	06:30～10:00
ランチ	11:30～15:00	11:00～15:00	11:30～16:00
ディナー	17:30～21:00	17:30～22:00	17:30～21:00

料金	大人 (中学生以上)	子供 (小学生)	幼児 (3歳～未就学児)
モーニング	1,730円	1,300円	650円
ランチ	1,950円	1,410円	650円
ディナー	3,560円	2,380円	650円



EWC PARTNER

2018-2019 FIM Endurance World Championship Final Round
The 42nd “Coca-Cola” Suzuka 8 Hours Endurance Race

SUZUKA CIRCUIT

7992 Ino-cho Suzuka city, Mie prefecture, 510-0295 Japan
Tel 81 59 378 1111 Fax 81 59 378 4568



OFFICIAL SPONSOR