



ホテル日航アリビラ

ヨミタンリゾート沖縄

nikko hotels international

PRESS RELEASE

《報道関係各位》

No. 16-2
2016年1月18日
ホテル日航アリビラ

カジュアルブッフェ ハナハナ
ワールドグルメブッフェ “ 沖縄産豚食べつくしフェア ” 開催

2月1日(月)～3月31日(木)まで

ホテル日航アリビラ(沖縄県読谷村/総支配人: 裕 啓員)のカジュアルブッフェ「ハナハナ」では、2016年2月1日(月)～3月31日(木)までワールドグルメブッフェ“沖縄産豚食べつくしフェア”を開催いたします。

沖縄では豚を「爪と鳴き声以外は食べる」といわれており、沖縄の食文化には欠かせない食材の一つです。

季節ごとに沖縄料理や世界各国の料理がブッフェで楽しめる「ハナハナ」では、沖縄産豚肉の各部位をフランスやイタリア料理などにアレンジ。また、沖縄の代表的な郷土料理の数々も並びます。



沖縄産銘柄豚のロースト
(肩ロース)



島豚ソーセージのガレット



豚とカリフラワー味噌煮
(軟骨ソーキ)



スパイシーポークカレー
(首肉)

ワールドグルメブッフェ

～ 沖縄産豚食べつくしフェア ～

- 料金 / 大人 4,200円 小学生 2,500円
幼児(4歳～) 1,250円 (税金・サービス料込)
- 時間 / 18:00～21:30 (L.O. 21:00)



ミミガー酢味噌和え

豚の耳。軟骨のコリコリとした食感が特徴で沖縄の郷土料理でも代表的な一品。



中味汁

豚の臓物(モツ)で作るお吸い物で、お祝い事に欠かせない郷土料理。



豚バラ肉と冬瓜のパステルマリネ
バジル、梅、ターメリックでマリネした前菜。

◆ お問い合わせ : 098-982-9111 (代表)

ホテル日航アリビラは、沖縄本島の中でも特に歴史と文化を色濃く残す読谷(よみたん)村にあり、世界屈指の透明度を誇る慶良間(けらま)諸島を対岸に臨む2.3kmにおよぶ美しいビーチと自然景観を有し、沖縄の自然に溶け込むスパニッシュコロニアル風の外観と瀟洒なインテリア、ホスピタリティ溢れる上質なサービスを提供いたします。また、1994年の開業当初から環境に配慮した「エコフレンドリーリゾート」を目指し、様々な取り組みを行っています。



本リリースに関する報道関係の方からのお問い合わせ

ホテル日航アリビラ - ヨミタンリゾート沖縄 -
〒904-0393 沖縄県中頭郡読谷村字儀間600
TEL 098-923-2015/FAX 098-982-9150

マーケティング課 谷次 瞳 / 名川 英則
e-mail : tanitsugu609069@alivila.co.jp
http://www.alivila.co.jp



ホテル日航アリビラ

ヨミタンリゾート沖縄

nikko hotels international