



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. 16-10
2016年3月17日
ホテル日航アリビラ

沖縄の食材をふんだんに使用した 和と琉球が融合する会席

日本料理・琉球料理 佐和 「和球会席」

2016年4月1日(金)～5月31日(火)まで期間限定販売

ホテル日航アリビラ（沖縄県 読谷村/総支配人：碓 啓員）の日本料理・琉球料理「佐和」にて、沖縄の食材をふんだんに使用し和と琉球を融合させた沖縄ならではの会席「和球会席」を、2016年4月1日(金)～5月31日(火)まで期間限定で販売いたします。

春を感じる彩り豊かな前菜には、百合根と黒豆入りの紅芋茶巾や島野菜寿司、吸物にはこの時期ならではの“島もずく”を清まし仕立てにしております。

その他、沖縄では馴染み深いミーバイ（ヤイトハタ）や沖縄の県魚グルクン（高砂）、高級魚の赤マチ（浜鯛）に、あぐー豚や石垣産和牛など、沖縄の食が満喫できる贅沢な会席です。

沖縄の家庭料理でもある「ゆし豆腐（おぼろ豆腐）」の汁物や沖縄の炊き込みご飯「ジュシー」もお召し上がりいただけます。

— 和球会席 —

- 【前 菜】アロエ素麺 栄螺木の芽和え 車海老水晶寄せ
紅芋茶巾 島野菜寿司
- 【吸 物】清まし仕立て 甘鯛 若草豆腐 島もずく
- 【造 り】鮪 ミーバイ(ヤイトハタ) 牡丹海老
- 【鍋】あぐー豚鍋 島野菜 海ぶどう
- 【焼 物】石垣産和牛はさみ焼き 筍
- 【蒸 物】赤マチ(浜鯛) 酒蒸し
- 【酢 物】グルクン(高砂) 蒸し鮑
- 【止 椀】ゆし豆腐 アーサ
- 【御 飯】ジュシー(沖縄の炊き込みご飯) 【香の物】
- 【水菓子】フルーツ ちんすこう

- 料金 / 9,300円(税金・サービス料込)
- 期間 / 2016年4月1日(金)～5月31日(火)
- 時間 / 18:00～21:30(L.O. 21:00)



◆ 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 たにつぐ ひとみ 谷次 瞳 / ながわ ひでのり 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