



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. 16-11  
2016年3月17日  
ホテル日航アリビラ

沖縄食材と中国料理のコラボレーション

**中国料理 金紗沙 「琉球全席」**

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）の中国料理「金紗沙」にて、沖縄の食材をふんだんに使用している中国料理のディナーコース「琉球全席」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。



この季節の「琉球全席」は、初夏の鮮やかな新緑をイメージした全7品のコース料理です。

沖縄ブランド豚“パイナップルポーク”は、パイナップルを飼料に混ぜ、飲み水にもこだわって育てられており、肉質が軟らかく脂身に甘みがあるのが特徴です。そのパイナップルポークの生ハムを海鮮炒めにトッピングしました。

さっぱりとした脂身と濃厚な旨み、弾力がありながらも柔らかな食感が特徴の“久米島赤鶏”は、下味をつけて3時間オープンでじっくりと焼きあげ、島唐辛子がアクセントになった大豆ソースとお召し上がりいただきます。久米島の豊かな自然の中で島の山水と泡盛の酒粕や月桃、ウコンなどの薬草が入った飼料を与えられ、のびのびと育てられているのでとてもジューシーです。

「紅豚の豆腐よう煮込み」は、紅芋や泡盛もろみ酢粕、乳酸菌などを配合した独自の発酵飼料で育てられ、臭みがなくジューシーで柔らかい肉質とさっぱりとした甘みのある脂身が特徴の“紅豚”を、伝統的な沖縄の珍味“豆腐よう”や紅麴などで約3時間煮込んで仕上げた、新たな発想を取り入れた逸品です。

また、炒飯には、沖縄八重山諸島のブランド肉“やいま牛”を使用。デザートは、蜂蜜とシークワサーで作った甘酸っぱいシロップをかけて食べる抹茶杏仁豆腐と、沖縄の伝統菓子“ちんすこう”入りのアイスを求肥で包んだデザートをご用意。

こだわりの沖縄食材と中国料理のコラボレーションをお楽しみいただけます。

- 料金 / 7,200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）

— 琉球全席 —

- ・前菜盛り合わせ  
(ゴーヤー梅肉和え、蒸し鮑の葱ソース、紅豚叉焼など6品)
- ・フカヒレ姿と空豆 冬瓜上湯スープ
- ・海鮮2種とパイナップルポークの生ハム炒め
- ・久米島赤鶏のオープン焼き
- ・島唐辛子と大豆ソースかけ
- ・紅豚の豆腐よう煮込み
- ・やいま牛のオープン焼き そぼろ餡かけ炒飯
- ・抹茶杏仁豆腐 塩ちんすこうアイス求肥包み

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 ながわ ひでのり  
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