

ALIVILA STYLE

特別会席

SPECIAL LUNCH



四季五彩 ～初夏の薫り～

四季を彩る食材の寿司をメインに、板前が一貫一貫まごころ込めてお客さまの前で仕上げていく寿司会席ランチ。初回となる今回は、ホタル烏賊や芽葱、栄螺や鯔など初夏の薫りを感じる食材を豊富にご用意いたします。新しくなった寿司カウンター席での2日間限定のお料理をお楽しみください。

おしながき

先付け	子持ち昆布 ホタル烏賊	焼物	栄螺壺焼き
寿司	烏賊 鰯昆布メ 皮剥 肝醬油 車海老 申トロ炙り 芽葱	寿司	烏貝 鯔 雲丹 イクラ 穴子 干瓢巻き 出汁巻き玉子
		止椀	梅吸
		水菓子	

- 期間 2016年6月25日(土)・6月26日(日)
- 時間 12:00開場 12:30スタート
- 場所 日本料理・琉球料理「佐和」
- 料金 1名様 6,000円
- ご予約・お問い合わせ
料飲事務所
TEL.098-982-9118 (9:30~18:00)

※1日10名様限定となります。
※表記の金額は、税金・サービス料(10%)込みの料金です。
※掲載情報は、予告なく変更することもございます。

SAWA
Japanese & Ryukyuan Cuisine
日本料理
琉球料理
佐和



ホテル日航アリビラ
ヨミタンリゾート沖縄
nikko hotels international

ALIVILA STYLE

特別会席

SPECIAL DINNER



日本料理
琉球料理

佐和

SAWA
Japanese & Ryukyuan Cuisine

日本料理・琉球料理「佐和」の料理長を務めた柏原が22年の感謝を込めて華やかな宴の料理をご用意いたします。また、店舗一部リニューアルを記念してスタッフによる特別なおもてなしとともに2日間限りの特別会席をお楽しみいただけます。



おしながき

酒 菜 唐すみ 海鼠腸 雲丹塩辛 鱧焼霜 加茂茄子煮びたし 赤貝めた
吸物 清まし仕立て 赤仁 地豆腐 蓴菜 へちま
造り 中とろ 伊勢海老 縞鰻
煮物 きんき煮付け 里芋 牛蒡 青身
焼物 天然鮎塩焼き 焼天豆 茗荷寿司
酢の物 蟹 蒸し鮑 甘鯛昆布メ 白瓜 防風
御飯 天然鯛茶付
香の物 旬野菜
水菓子 マンゴー ちんすこう

- 期間 2016年6月25日(土)・6月26日(日) ●時間 開場17:30 開演17:45
- 場所 日本料理・琉球料理「佐和」 ●料金 1名様 10,000円
- ご予約・お問い合わせ 料飲事務所 TEL.098-982-9118 (9:30~18:00)

※1日20名様限定となります。 ※表記の金額は、税金・サービス料(10%)込みの料金です。
※掲載情報は、予告なく変更することもございます。



ホテル日航アリビラ

ヨミタンリゾート沖縄

nikko hotels international