



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. 14-27
2014年5月29日
ホテル日航アリビラ

アリビラ開業20周年を記念した

日本料理・琉球料理「佐和」の『海人会席』

2014年6月1日(日)～7月18日(金) 期間限定

ホテル日航アリビラ(沖縄県読谷村/総支配人:嶋村卓也)の日本料理・琉球料理「佐和」では、ホテル開業20周年を記念した会席料理を、2014年6月1日(日)～7月18日(金)までの期間限定で販売します。

■海人会席

沖縄県産の海の幸や野菜を中心に取入れた「海人会席」。開業20周年をテーマに、アリビラの20年の歩みを1本の木の成長と重ね合わせて会席で表現しました。

“吸い物”は1年1年の感謝を込めながら湯葉を20層に重ねてナーベラー(へちま)を添え、沖縄ならではの逸品に仕上げました。また、“造り”では20年間の様々な歴史を20種類の薬味で表現しました。“煮物”は大根を20層に重ねて木の年輪に見立てた「年輪大根」、 “焼物”は大地にしっかりと張った根をイメージした「本部牛根野菜彩り焼き」など、年々「アリビラ」としての幹が太くなり枝を伸ばし花が咲くことへの喜びと、今までご愛顧くださったお客さまへの感謝を込めた、和と琉球料理の会席です。

小鉢/モロコシ豆腐 車海老 花かんざし
 吸い物/湯葉重ね蒸し
 造り/タマン長寿造り 二十種類の薬味
 煮物/年輪大根 島蛸柔らか煮 南瓜旨煮
 焼物/本部牛根野菜彩り焼き
 揚げ物/ゴーヤー射込み揚げ
 島らっきょうとイラブチャーの土佐揚げ
 食事/海人丼
 菓子/紅白ちんすこう 旬果

- 料金 / 6,690円(税金・サービス料込)
- 期間 / 2014年6月1日(日)～7月18日(金)
- 時間 / 18:00～21:30(L.O. 21:00)
[7月～8月] 17:30～22:00
- ◆ お問い合わせ・ご予約 : 098-982-9111(代表)



【日本料理・琉球料理「佐和」】
 座席数/152席(フロア111席、座敷25席、
 個室6席、寿司カウンター10席) ※全席禁煙
 営業時間/朝食7:00～10:00
 (7月～8月、11月～2月6:30～10:00)
 夕食18:00～21:30[L.O. 21:00]
 ※季節によって営業時間が変更になる場合があります。

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

たにつく ひとみ ながわ ひでのり
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