



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. 14-29
2014年6月2日
ホテル日航アリビラ

日頃の感謝の気持ちを込めて

ブラッスリー「ベルデマール」の 父の日ディナー

2014年6月7日(土)～6月22日(日) 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: 嶋村 卓也)のブラッスリー「ベルデマール」では、2014年6月7日(土)～6月22日(日)まで日頃の感謝の気持ちを込めた父の日にぴったりの期間限定メニューをご用意いたします。

【ブラッスリー「ベルデマール」】 父の日ディナー

＜前菜＞ マリネサーモンのサラダ仕立て

マリネしたサーモンをバラの花に模し、感謝の気持ちを表すのにぴったりの“花束”を表現したひと皿です。

＜魚料理＞ 海の幸のキャベツ包み

トマトフォンデュとともに

近海魚や海老、帆立といった海の幸と魚のムースをキャベツで包みました。ガーリックが香るトマトフォンデュとともにお召し上がりください。

＜肉料理＞ 仔牛と島豚ソーセージのグリル

温野菜 マルサラソース

「父の日ディナー」のメインは、ボリュームたっぷりの牛も豚も楽しめるお肉料理。濃厚でコクのある芳醇なマルサラソースが絶品です。

＜デザート＞ ビールに見立てたマンゴームースと

ライチのエスプーマ ほうれん草のアイスを入れて

おいしそうなビールのようなスイーツは、マンゴーマースと食感が楽しいライチのエスプーマ。

身体に嬉しいほうれん草のアイスを入れました。

■ 料金 / 5,140円(税金・サービス料込)

■ 期間 / 2014年6月7日(土)～6月22日(日)

■ 時間 / 18:00～22:00(L.O. 21:30)



Dinner Menu

マリネサーモンのサラダ仕立て

ポターージュ

海の幸のキャベツ包み

トマトフォンデュとともに

仔牛と島豚ソーセージのグリル

温野菜 マルサラソース

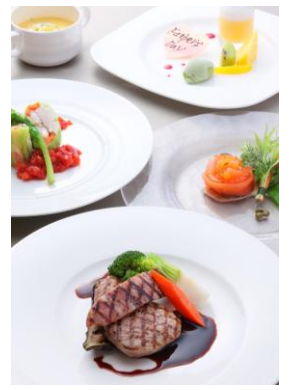
ビールに見立てたマンゴームースと

ライチのエスプーマ

ほうれん草のアイスを入れて

パン

コーヒーまたは紅茶



◆お問い合わせ・ご予約 : 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潇洒なインテリア、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