



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. 14-42
2014年11月1日
ホテル日航アリビラ

JAL ホテルズ共同企画 4料理長による味わいの饗宴

中国料理 『味の達人』

中国料理「金紗沙」にて 2014年11月1日(土)～11月30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)の中国料理「金紗沙」では、JAL ホテルズ共同企画のコースメニュー、中国料理「味の達人」を2014年11月1日(土)～11月30日(日)までの期間限定で販売します。この企画は、JRタワーホテル日航札幌、ホテル日航大阪、ホテル日航プリンセス京都、ホテル日航アリビラの料理長が各地の趣向の一皿をコース料理にして提供する、JAL ホテルズの共同企画です。沖縄に居ながら、北海道、京都、大阪の各JAL ホテルズ料理長のこだわりメニューをご堪能いただける“味の饗宴”です。

■中国料理「味の達人」



《味の達人 コラボレーションメニュー》

島らっきょうの甘酢漬けとパイナップルポークの生ハム入り冷菜盛り合わせ /ホテル日航アリビラ
海の幸とジャガイモの湯葉包み蒸し フカヒレの餡をかけて /JRタワーホテル日航札幌
海老と帆立の野菜炒め シュリンプオイル仕立て /ホテル日航プリンセス京都
牛肉のハニーペッパーソース /JRタワーホテル日航札幌
河豚と冬野菜のピリ辛仕立て /ホテル日航大阪
道頓堀焼きそば /ホテル日航大阪
シークワサープリンのぎゅうひ包み ちんすこうアイス /ホテル日航アリビラ

※各ホテルの自慢のメニューレシピを基に再現いたしますが多少アレンジが加わります。予めご了承ください。

- 料金 / 6,500円(税金・サービス料込)
- 期間 / 2014年11月1日(土)～11月30日(日)
- 時間 / 18:00～21:30(L.O. 21:00)



ホテル日航アリビラ

ヨミタンリゾート沖縄

nikko hotels international



ホテル日航アリビラ

ヨミタンリゾート沖縄

nikko hotels international

PRESS RELEASE



前菜には、島らっきょうや沖縄ブランド豚肉「パイナップルポーク」の生ハム、久米島赤鶏ともずくシークワサーネギソースなど、沖縄ならではの食材をふんだんに使用しました。また、デザートには紅芋のココナッツミルクやちんすこうアイスをご用意。
北海道、関西、沖縄のそれぞれの味わいがお楽しみいただけるコース料理を、ぜひご堪能ください。

ホテル日航アリビラ
中国料理「金紗沙」 料理長
星 行宏



JR タワーホテル日航札幌
中国料理 料理長 有城 伸一



ホテル日航プリンセス京都
「翡翠苑」料理長 大石 岩男



ホテル日航大阪
総料理長 井口 正彦

【中国料理「金紗沙」】

座席数 / 88席 (フロア 72席、個室 8席×2室) ※全席禁煙

営業時間 / 昼食 11:30~14:00 (土・日・祝日 11:30~15:00) 夕食 18:00~21:30 [ラストオーダー 21:00]

◆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 たにつく 谷次 ひとみ 瞳 / ながわ 名川 ひでのり 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