



ホテル日航アリビラ

ヨミタンリゾート沖縄

nikko hotels international

PRESS RELEASE

No.11-04
2010年10月27日

実演講習と和のランチ会席を楽しむ 美食CLUB「四季のうつろい」を11月28日開催

ホテル日航アリビラ(所在地: 沖縄県中頭郡読谷村 総支配人: 熊井潤二)では、2010年11月28日(日)に日本料理・琉球料理「佐和」で、板前による実演講習とランチ会席をお楽しみいただくイベント・美食CLUB「四季のうつろい」(1名様5,000円)を開催いたします。

第5回を迎える美食CLUBでは、板前・並里 吉明(なみさと よしあき)が湯葉茶巾入りの吸い物をお客さまの前で実演し、レシピとともにご家庭で作るコツをご紹介します。実演後は、ふぐの薄造りやタラバ蟹の炊き込みご飯、キンキとアワビの塩釜焼きなど贅沢な食材を用いた全13品のランチ会席をお召し上がりいただきます。

第5回 美食CLUB「四季のうつろい」

期日 2010年11月28日(日) <予約制>

時間 11:30開場、12:00開始

場所 日本料理・琉球料理「佐和」(ガーデンフロア)

料金 5,000円(税金・サービス料込み)

※20名様限定

◆お客さまからのご予約・お問い合わせ

料飲事務所 TEL 098-982-9118 (9:00~19:00)

< 献立 >

① 吸物: ^{かに}蟹と^{うに}雲丹の湯葉包み ※実演料理です
^{ふぐ}造り: 河豚薄造り

② 煮物: 和牛と京芋の旨煮

③ 焼物: キンキと^{あわび}鮑の塩釜焼
蒸し物: ^{あまだいはすむ}甘鯛蓮蒸し

食 事: タラバ蟹炊き込みご飯

④ 和菓子: ^{はつゆきくりもち}初雪栗餅、抹茶 など全13品



①吸物



②煮物



③焼物



④和菓子



全13品



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 098-982-9117 / FAX 098-982-9150

セールス&マーケティング部 樋場(トヨバ)
e-mail: toyoba1521@alivila.co.jp
http://www.alivila.co.jp