



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

◆お客様からのご予約・お問い合わせ

料飲事務所 TEL 098-982-9118 (9:00~19:00)

< 献立 >

- ① 吸 物 : 蟹と雲丹の湯葉包み ※実演料理です
造り : ふぐ 河豚薄造り
- ② 煮 物 : 和牛と京芋の旨煮
- ③ 焼 物 : キンキと鮑の塩釜焼
蒸し物 : あわび 甘鯛蓮蒸し
- 食事 : タラバ蟹炊込みご飯
- ④ 和菓子 : 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ペニッシュ・ユー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>