



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.11-13
2011年5月9日

沖縄県産の有機野菜と無農薬野菜をたっぷり味わう 人気の「有機彩り会席」と「彩り会席」を通年ご提供

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:鈴木政徳/運営:株式会社JALホテルズ 所在地:東京都品川区 代表取締役社長:マルセル・ファン・アルスト)の日本料理・琉球料理「佐和」では、2011年4月1日から期間限定でご提供している沖縄県産の有機野菜を使ったご夕食「有機彩り会席」がお客様からご好評をいただいたため、沖縄県産の有機野菜と無農薬野菜にこだわったメニューを通年ご用意することになりました。

日本料理・琉球料理「佐和」では、4月1日から5月31日限定で、使用する野菜のすべてを沖縄県産の有機野菜にした夕食メニュー「有機彩り会席」をご提供しております。「有機彩り会席」は、佐和の調理人が沖縄県南部に位置する南風原(はえばる)町の有機栽培農家に通い、野菜作りに対する情熱に触れ、ぜひその野菜を使ったお料理をお客さまに召し上がっていただきたいという思いから誕生いたしました。そして、ご利用いただいた女性やご年配のお客さまから、別の季節の野菜でも会席を味わいたいというお声をいただき、沖縄県産野菜にこだわったメニューを通年ご提供することになりました。

メニューは季節の野菜を主役に、シーズンごとに変更してご用意いたします。5月のメニューでは、「人参の女王」とも言われる黒人参を使った酢の物や、生で食べても甘い琉球大根などを使用しています。

夏期(6月～9月)は沖縄の強い日差しにより、有機栽培された葉野菜の安定入手が困難になる場合があるため、有機野菜と一緒に沖縄県産の無農薬野菜を使った会席「彩り会席」をご用意する予定です。

<有機野菜>

3年間農薬や化学肥料を使用していない土地で、農薬などを使用せずに栽培された野菜。

<無農薬野菜>

作物の栽培期間中に農薬を使用せず作られた野菜。



「有機彩り会席」10月～5月

「彩り会席」6月～9月

場所 日本料理・琉球料理「佐和」

時間 18:00～21:30

料金 6,500円(税金・サービス料10%込)



5月のメニュー

小 鉢 南風原産南瓜豆腐
吸 物 有機野菜すり流し
造 り 沖縄県産イマイユ(鮮魚)の薬膳造り
煮 物 紅豚マース(塩)煮
氷 鉢 彩り野菜五種盛り
焼き物 和牛 琉球大根ステーキ
酢の物 黒人参ムース 黒人参の葉煎餅
食 事 鮪茶漬け
香の物 旬野菜
菓 子 アガラサー(蒸しカステラ)

◆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



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イン・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 098-982-9117/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