



# 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.11-14  
2011年5月18日

## シェフの実演講習とフォアグラ・トリュフ・キャビアを楽しむ 「美食CLUB夏フレンチ」を6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: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)のブラスリー「ベルデマール」では、2011年6月28日(火)に、シェフによる実演講習とフレンチのディナーをお楽しみいただくイベント「美食CLUB夏フレンチ・世界三大珍味と野菜の饗宴」を開催いたします。

第7回を迎える美食CLUBでは、シェフ伊波 良治(いは りょうじ)がお客さまの前で魚料理の実演を行い、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、世界三大珍味といわれる「フォアグラ、トリュフ、キャビア」と、農薬を使わず昔ながらの農法で育てられた旬の野菜をふんだんに使用した全7品のフレンチディナーをお召し上がりいただきます。

実演を行うメイン料理「東シナ海の鮮魚のデリス クリームソース」は、薄切りにしたズッキーニを編みこみ白身魚を包んで蒸すお料理です。「デリス」といわれるフレンチの編みこみの技法をご紹介しますとともに、キャベツや白菜などの葉野菜で簡単に包む応用方法もご紹介いたします。



東シナ海のデリス



シェフ伊波良治

### 美食CLUB夏フレンチ 世界三大珍味と野菜の饗宴

日時 2011年6月28日(火) <予約制>

時間 18:30開場、19:00～21:30

場所 ブラスリー「ベルデマール」

料金 6,000円(税金・サービス料10%込)

※30名様限定

～ メニュー ～

- ・キャビアと夏野菜のゼリー寄せ 赤ピーマンのムースと共に
- ・冷製カッペリーニとシーフードのアーサ風味“美ら海のキャビア”添え
- ・健康ハンダマのスープ フォアグラと砂肝のピンチョス
- ・東シナ海の鮮魚のデリス クリームソース
- ・グレープフルーツのソルベにアセロラジュースをそそいで
- ・鴨とフォアグラのカルタファタ包み トリュフ風味
- ・レモングラスのブランマンジェ カンパリミルクソルベと共に
- ・コーヒー

◆お客さまからのお問い合わせ・ご予約

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