



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.12-04
2011年10月20日

家庭でできるフレンチの技を学び 旬のキノコをたっぷり味わう「美食CLUB」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11月29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キノコメドレー」を開催いたします。

8回目を迎える人気のイベント・美食CLUBでは、お客さまにレシピをお配りしシェフが調理の実演を行いながら、ご家庭で作るコツをご紹介します。今回は、シェフ大城俊一が、フライパンでふっくらと焼き上げる鰯(ブリ)のお料理や、年末年始のパーティー料理にも応用できる、フレンチならではの華やかな盛り付け方をご紹介します。実演後は、フランス産やイタリア産を含む10種類ものキノコを使った全6品のフレンチコースをお召し上がりいただきます。

＜コースに使用するキノコ＞

トリュフ、モリーユ茸、ポルチーニ茸、
トランペット茸、黒マッシュルーム、
白マッシュルーム、松茸、エリンギ、
しいたけ、しめじ



実演料理



シェフ大城俊一

美食CLUB キノコメドレー

期日 2011年11月29日(火) ※予約制
時間 18:00開場、18:30開始
場所 ブラスリー「ベルデマール」
料金 5,000円(税金・サービス料10%込み)
定員 30名様

＜メニュー＞

- ・魚介類と冬野菜のジュレにしのばせた
根セロリのクリームシャンピニオン ビネーグルを添えて
- ・シャラン産マダレ鴨とフォアグラのショーソン モリーユの香りとともに
- ・スパイシーに焼きあげた寒ブリとポルチーニのフラン
スープドポアソンのハーモニー(実演料理)
- ・黒糖ジンジャーグラニテ
- ・蝦夷鹿ロース肉のボワレ ソースポワヴァード
炙った松茸とキノコを包んだパートを添えて
- ・フォンダンショコラ トリュフのグラスとともに
- ・コーヒー

◆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