



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)のプラスリー「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 プラスリー「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
- ・シャラン産マグ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
- ・スペ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)
- ・黒糖ジンジャークラニテ
- ・蝦夷鹿ロース肉のポワレ ソースポワヴラード  
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 横場(トヨバ)  
e-mail : toyoba1521@alivila.co.jp  
<http://www.alivila.co.jp>