



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.10-24  
2010年8月30日

## アリビラシェフの実演講習と秋の味覚を楽しむ 美食CLUB「秋の収穫祭」10月5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／運営:JALホテルズ株式会社 所在地:東京都品川区 代表取締役社長:千代勝美)では、2010年10月5日(火)にレストラン・プラスリー「ベルデマール」で、シェフがお客様の前で実演調理しながらレシピをご紹介し、その後、秋の食材を使ったランチコースをお楽しみいただく美食CLUB「秋の収穫祭」を開催します。1名様5,000円(税金・サービス料込)。

美食CLUBは、レシピとともにシェフの技をご紹介するレストランイベントです。第4回を迎える今回は、秋茄子と秋鮭のパイ包みをシェフ仲本が実演します。ご家庭のオーブンレンジで作るコツや、トマトと春菊を使ったソースの作り方もご紹介します。シェフの実演後は、栗や秋刀魚、仔鴨、洋ナシなど秋の味覚と、フォアグラや蟹など贅沢食材を使った全5品のランチコースをお楽しみいただけます。

### 第4回 美食CLUB「秋の収穫祭」

期日 2010年10月5日(火) <予約制>

時間 11:30開場、12:00開始

場所 プラスリー「ベルデマール」(ロビー階)

料金 5,000円(税金・サービス料込)

※30名様限定

◆お客様からのお問い合わせ・ご予約

料飲事務所 TEL 098-982-9118



洋食シェフ 仲本 寛

1994年よりホテル日航アリビラ料飲部  
洋食レストラン勤務。

2007年9月沖縄県主催「野菜パパイヤ  
料理レシピコンテスト」金賞、2010年3  
月アーコン・ホスピタリティ主催「ホワイ  
トアスパラガス料理コンテスト」最優秀  
賞受賞。



### メニュー

- ・茸と栗を閉じ込めたピロシキ風に  
フォアグラのエスプーマをご一緒に
- ・あっさりとしたハーブ鶏コンソメスープに蕪の器に入った  
蟹の身と脂の乗った秋刀魚のグリエ 本ワサビとともに
- ・<実演メニュー>秋茄子と秋鮭のクーリビヤック  
アリビラスタイル トマト、春菊の二種ソースで
- ・仔鴨胸肉のロティにピスタチオをまとめて  
仔鴨モモ肉とゴボウの煮込み フランボワーズビネガー風味
- ・洋ナシのコンポート ショコラのグラスとブドウのジュレとともに  
・パン、コーヒー



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洒落たインテリア、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>