



# 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・ブラスリー「ベルデマール」で、シェフがお客さまの前で実演調理しながらレシピをご紹介します。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 ブラスリー「ベルデマール」(ロビーフロア)

料金 5,000円(税金・サービス料込)

※30名様限定

◆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



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 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い  
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パ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 樋場(トヨバ)  
e-mail : toyoba1521@alivila.co.jp  
http://www.alivila.co.jp