



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.11-10
2011年2月7日

シェフの実演講習とディナーコースを楽しむ 美食CLUB「中華薬膳料理で体をきれいに」を開催

ホテル日航アリビラ(所在地:沖縄県中頭郡読谷村 総支配人代行:豊島博幸/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)では、2011年3月2日に、中国料理「金紗沙」でシェフの調理実演講習とディナーをお楽しみいただけます。美食CLUB「中華薬膳料理で体をきれいに」を開催いたします。

美食CLUBは、シェフの調理実演講習と食を楽しむイベントです。6回目を迎える3月2日の美食CLUBでは、中国料理「金紗沙」のシェフ星 行宏(ほし ゆきひろ)が、紅豚の黒酢薬膳炒めをお客さまの前で調理しレシピをご紹介します。八角(はっかく)やサンザシなどの薬膳の効能や家庭料理に取り入れるコツもご案内します。調理実演後は、「医食同源」をテーマにした全7品のディナーコースをお召し上がりいただけます。

第6回 美食CLUB「中華薬膳料理で体をきれいに」

期日 2011年3月2日(水)

時間 18:30開場、19:00開始

場所 中国料理「金紗沙」(ロビーフロア)

料金 5,000円(税金・サービス料込み)

定員 30名様 ※予約制

◆お客様からのご予約・お問い合わせ

料飲事務所 TEL 098-982-9118



シェフ 星 行宏

<メニュー>

- ・食前酢
- ・ミニフカヒレの冷菜 山椒ソース
- ・中国茶 西湖龍井
- ・烏骨鶏入り朝鮮人参スープ
- ・鮑の姿飾り蒸し スッポン田七ソース
- ・紅豚の黒酢薬膳炒め
- ・ハト麦入り中華粥 お好みのトッピングで
- ・クコの実アイスと杏仁豆腐
- ・中国茶 鉄觀音



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脱なインテリア、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>