



ホテル日航アリビラ

ヨミタンリゾート沖縄

nikko hotels international

PRESS RELEASE

◀ 報道関係各位 ▶

No. 18-1
2018年1月29日
ホテル日航アリビラ

アリビラ 春のテーマ

エル パティオ フェリス
“ El Patio Feliz ” ～ ようこそ 花が咲き誇る幸福のヴィラへ ～

をコンセプトにしたレストランメニューを 2018年3月1日(木)～6月30日(土)まで期間限定販売

ホテル日航アリビラ(沖縄県読谷村/総支配人: 裕 啓員)では、“El Patio Feliz”(エル パティオ フェリス)～ようこそ 花が咲き誇る幸福のヴィラへ～を春のテーマに、2018年3月1日(木)よりレストランメニューや特別ステイプランの販売、イベントの開催などを随時展開いたします。

“El Patio Feliz”(エル パティオ フェリス)とは、スペイン語で“幸福な中庭”を意味し、アリビラの特徴でもあるパティオ(中庭)を中心に美しい花が咲き誇り、幸福のヴィラ(アリビラ)は訪れる人にときめきや安らぎ、感動がいっぱいのFeliz(幸せ)をお届けします。



“El Patio Feliz”(エル パティオ フェリス)～ようこそ 花が咲き誇る幸福のヴィラへ～

■ CONCEPT : スペイン風のラグジュアリーなリゾートヴィラで過ごす幸せ(Feliz)な時間

春のアリビラは、暖かな太陽の光と春風が心地よく、パティオやガーデンには花が咲き誇り美しい異国の空間が広がります。また、各レストランでは「美食織りなす庭園の宴」をテーマにした心華やく料理をご用意。エネルギーに満ちた美しい自然と太陽のような笑顔で、くつろぎの時間を提供します。

なお4月から5月には、スペインのコルドバで開催される「パティオ祭り」をイメージした花の祭典「アリビラフラワーフェスティバル」を開催。期間中は、清々しい朝のパティオでギターの生演奏や、週末には情熱的なフラメンコのライブステージ、やちむん(沖縄の陶器)マルシェなどがお楽しみいただけます。

■ STORY

ゆっくりと流れる雲、色鮮やかに咲き誇る草花、どこからか聞こえてくるイソヒヨドリ(イソヒヨドリ)の鳴き声。

あふれる豊かな自然に身をゆだね、自然に溶けこむ海辺のリゾート。

何種類もの花たちに囲まれ、鮮やかな色と香りで満たされた楽園は幸福感に包まれる。

時計を気にせずゆったりと過ごす島時間。夕日が傾く頃には、美しい花や庭園をイメージしたシェフ自慢のディナーに舌鼓を打つ。

花が咲き誇る幸福のヴィラ。安らぎの時間と五感に響く幸せ(Feliz)なひとときを。

■ 期間 : 2018年3月1日(木)～2018年6月30日(土)



ホテル日航アリビラ

ヨミタンリゾート沖縄

nikko hotels international

美食織りなす庭園の宴

【日本料理・琉球料理「佐和」】



和と琉球を融合させた沖縄ならではの会席。
“咲き誇る満開の花”をイメージした前菜、“たくさんのお花が咲くパティオ”をイメージしたお造り、蒸し物には紅芋を使用した道明寺蒸しで“花催い”を表現。緑豆やシークワサー果汁で作った緑色のドレッシングでお召し上がりいただくサラダ感覚の酢の物は“読谷の花園”をイメージし、デザートには沖縄産の苺を使用したアイスをご用意いたします。

和球会席

- 料金 / 9,500 円
- 時間 / 18:00~21:30 (L.O.21:00)

【ブラスリー「ベルデマール」】



メイン料理などを好みに合わせて選ぶ「セレクションディナー」。
ふわりと香るサンニン（月桃）の葉で包まれた真鯛と島パイヤを、貝の旨味が濃縮されたコクのあるバターソースで召し上がっていただく魚料理。お花を模したじゃがいものオープン焼きが添えられています。

窓から眺めるパティオの風景をイメージしたデザートは、杏仁プリンとピーチジュレ、甘酸っぱく爽やかな苺のソルベが華やかな春を感じさせます。

セレクションディナー

- 料金 / 8,800 円
 - 時間 / 18:00~22:00 (L.O.21:30)
- ※ ディナー定休日：火曜日

【鉄板焼「護佐丸」】



メインディッシュへの期待を高める季節の前菜は、スモークした魚や海老のムースをキュウリで巻いたポワソンムース、オリーブマリネとシークワサー風味のピクルス、5種の野菜を用いたテリーヌ、新たまねぎのムースの4種類。
春の庭園をパレットに描いたようなひと皿です。

残波コース

- 料金 / 12,000 円
 - 時間 / 18:00~21:30 (L.O.21:00)
- ※ ディナー定休日：月曜日

【中国料理「金紗沙」】



高原に咲く花のようにさわやかな香りの高山茶を使用したひな鶏と鹿茸の上湯蒸しスープや、山椒などのスパイスとともに4時間煮込み一晩寝かせて仕上げたとろけるほど柔らかい石垣牛を添え、お好みで上湯スープをかけて召し上がる干し蛸入り炒飯、甘く華やかな香りが特徴の白桃烏龍茶を使用したデザートなど、さまざまな香りが楽しめるコース料理です。

広東席

- 料金 / 10,300円
- 時間 / 18:00~21:30 (L.O.21:00)
- ※ ディナー定休日：水曜日

【カジュアルbuffet「ハナハナ」】



季節ごとに和食と世界5カ国以上のお料理がbuffetで楽しめる「ハナハナ」。

紅芋やタンカン、梅、バジルのカラフルなソースが添えられた「冷製チキン お花畑仕立て」や、「スペイン風シーフードマリネ パティオ仕立て」、パステルカラーで華やかな香りの「ガーデン玉手箱」など、美しい庭園を散策しているような彩り豊かなメニューが揃います。

ワールドグルメbuffet

- 料金 / 大人4,200円 小学生2,500円
幼児(4歳~)1,250円
- 時間 / 18:00~21:30 (L.O.21:00)
- ※ ディナー定休日：木曜日
- ※ 4/28~5/5 はGW ファミリーディナーbuffetに変更
(大人5,500円 小学生3,300円 幼児1,600円)

※ 定休日が祝日・祝前日の場合は営業いたします。

※ 4/28~5/5 は全レストラン営業いたします。営業時間は17:30~22:00 (L.O.21:30) となります。

鉄板焼「護佐丸」のみ、17:30~22:00 (L.O.22:00) です。



【ラウンジ「アリアカラ」】



花かごをイメージした甘酸っぱいケーキ。
ベリーのスポンジ生地の中にショコラスフレ生地とビターテイストのショコラムース、その上にラズベリーソースとラズベリームース、お花に見立てた生クリームやベリーをトッピングしました。
ベリーの甘酸っぱさとビターなショコラが絶妙に重なり合う華やかなケーキです。

ラズベリーショコラ 700 円

■ 提供時間 / 10:00~23:00 (L.O.22:30)



「Fresa Dulce」(フレサ ドウルセ) は、“甘い苺”という意味で、苺ゼリー、苺プリン、ヨーグルトが層になっており、ソーダですっきりと仕上げた、パフェのようなドリンク。

「Fresa Ligera」(フレサ リヘラ) は、“軽い苺”という意味で、苺をベースにグレープフルーツジュースでさっぱりと仕上げた、フローストタイプのドリンク。

Fresa Dulce 1,000 円

Fresa Ligera 1,200 円

■ 提供時間 / 10:00~18:00



「楊貴妃 アリビラスタイル」は、桂花陳酒をベースに、ライチの果肉やシークワーサーシロップなどを加えたフローストタイプのカクテル。

「ストロベリーマティーニ」は、ジンをベースに苺や桜シロップを加え、ハイビスカスフレーバーのエスプーマをのせた飲みやすいカクテル。

楊貴妃 アリビラスタイル 1,100 円

ストロベリーマティーニ

フラワーエスプーマをのせて 1,200 円

■ 提供時間 / 18:00~23:00 (L.O.22:30)



※ 表記は、税金・サービス料込みの料金です。

◆ お問い合わせ : 098-982-9111 (代表)

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、スペイン南部アンダルシア地方の街並みを彷彿とさせる赤瓦屋根と白壁、パティオが特徴的なリゾートホテル。スペイン語の「Alivio(くつろぎ)」と「Villa(別荘)」を組み合わせた「ALIVILA」は、“くつろぎの別荘”という名のホテルです。
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、沖縄の豊かな自然と環境を次世代に引き継ぐために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 098-923-2015/FAX 098-982-9150

マーケティング課 谷次 瞳 / 名川 英則
e-mail : tanitsugu609069@alivila.co.jp
https://www.alivila.co.jp



ホテル日航アリビラ
ヨミタンリゾート沖縄
nikko hotels international