



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. 18-03  
2018年2月8日  
ホテル日航アリビラ

◀ 報道関係各位 ▶

鉄板焼の優雅な朝食が贅を極めて再登場

### 美ら島ランチ

2018年3月1日(木)より 販売開始

ホテル日航アリビラ(沖縄県 読谷村/総支配人: 碓 啓員)の鉄板焼「護佐丸」では、鉄板焼で優雅にお召し上がりいただく人気の朝食「美ら島ランチ」がさらに贅沢になって、2018年3月1日(木)より再販売いたします。

「美ら島ランチ」は、沖縄の素材を活かしたお料理をやちむん(沖縄の陶器)や琉球ガラスの器に盛りつけた、鉄板焼でお召し上がりいただく至極の朝食です。

2018年3月1日(木)～2018年6月30日(土)までの期間は、初夏を感じるやさしいメニューをご用意。

目覚めのドリンクは、パイナップルとゴーヤーをミキサーにかけ、レモンを絞ってシェイクした体にやさしい一杯をマンゴージュレとともにどうぞ。

香ばしい香りとともに焼きあがる卵料理は、あく一豚のベーコンと島豚ソーセージが添えられたスペイン風のフラメンコ仕立てで。

トマト餡のやさしい酸味が心地よい枝豆の茶碗蒸しは、鉄板の上で蒸しあげます。

サラダは野菜とクリスピーベーコン、パルメザンチーズ、クルトンをゴーヤドレッシングでメランジェサラダにして提供します。

近海魚とホタテは蒸し焼きにし、海の香りがひろがるアサリとアーサ(ヒトエグサ)の芳醇なスープとともにお召し上がりいただきます。

また、鉄板の上でふっくらと炊きあげた釜炊きごはんは、山の幸のやさしい香りがひろがる筍と山菜の炊き込みごはん。

食後のデザートは、鉄板で仕上げる焼きフルーツのコンポートとシェフが鉄板焼で魅せるシュクレフィレ(糸あめ細工)。

ゆったりとした南国リゾートの遅い朝食に、五感をくすぐる「香り」と「音」、鮮やかなシェフサービスのライブ感に心が躍る至福の時間をお過ごしいただけます。



#### 美ら島ランチ

- 料 金 / 6,500円(税金・サービス料10%込み)
- 場 所 / 鉄板焼 護佐丸
- 時 間 / 11:00～12:00 <前日21:00までの予約制>
- 定休日 / 月曜日

※「美ら島ランチ」は、お二人様より承ります。

なお、各種割引対象外のメニューです。



ホテル日航アリビラ

ヨミタンリゾート沖縄

nikko hotels international



## 美ら島ブランチ <2018.3-6 Menu>

目覚めのドリンク

海ぶどう

冷奴と焼き野菜のおひたし 生ハム添え

卵のフラメンコ仕立てとあぐーベーコンと島豚ソーセージ

4種の島野菜とバーニャカウダ

枝豆の茶碗蒸しとトマトの餡

メランジェサラダ

アサリとアーサのスープに浮かべた近海魚とホタテのポワレ

筍と山菜の炊き込みご飯

味噌汁 漬物

焼きフルーツのコンポートとシュクレフィレ アイス添え



◆ 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 たにつく ひとみ ながわ ひでのり 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