



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. 18-07
2018年3月20日
ホテル日航アリビラ

◀ 報道関係各位 ▶

和と琉球の朝ごはん

日本料理・琉球料理「佐和」の朝食がリニューアル

2018年4月1日(日)より開始

ホテル日航アリビラ（沖縄県 読谷村/総支配人：裕 啓員）の日本料理・琉球料理「佐和」では、2018年4月1日（日）より朝食メニューをリニューアルします。和と琉球が融合した沖縄ならではの朝食がお楽しみいただけます。

＜ 和琉御膳 ＞

朝ごはんの定番料理と沖縄の家庭の味が楽しめる9種の小鉢は数種を日替わりでご用意。小鉢と焼き魚、お味噌汁の御膳で提供します。また、白米にトッピングできる海ぶどうや出汁巻き玉子などのほか、サラダやヨーグルト、デザート、ドリンクはバイキングでお楽しみいただけます。

＜ めちぐすい御膳 ＞

沖縄で食事は「めちぐすい（命の薬）」と呼ばれ、諸外国との交易によって生まれた「医食同源」の心が今も受け継がれています。食べる物はすべて「クスイムン（薬になるもの）」と言われ、古くから継承されてきた考え方です。

日本料理・琉球料理「佐和」の「めちぐすい御膳」は1日40食限定のこだわりの朝ごはん。野菜や果実の搾り流しや島野菜の小皿料理、ジーマーミ（ピーナッツ）豆腐、伊是名味噌仕立てのイナムルチ（豚汁）など、沖縄ならではの美味しさを少しずつ一度に楽しむことができます。今回、沖縄での朝のひとときをさらにゆったり贅沢に味わっていただきたく、島野菜の麦ジュシー釜炊きを新たに加えました。また、器は沖縄の伝統工芸「やちむん（焼物）」や「琉球ガラス」を使用。

朝一番の食事だからこそ「クスイムン（薬になるもの）」として島の恵みが詰まった、優しく身体に染み渡るような朝食をお召し上がりください。



- 和琉御膳 2,600円
- めちぐすい御膳 3,100円（1日40食限定）

場所 / 日本料理・琉球料理「佐和」

時間 / 7:00～10:00（11月～2月、7月～8月は6:30～10:00）

※ 「めちぐすい御膳」は事前予約可（前日21:00まで）

※ 料理内容は季節ごとに変更になります。

◆ 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