



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. 18-10
2018年6月14日
ホテル日航アリビラ

◀ 報道関係各位 ▶

アリビラ 夏のテーマ

エル ソル フェリス
“ El Sol Feliz ” ～ ようこそ 陽光あふれる太陽の楽園へ ～

をコンセプトにしたレストランメニューを 2018年7月1日(日)～10月31日(水)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: 碓 啓員)では、“El Sol Feliz”(エル ソル フェリス)～ようこそ 陽光あふれる太陽の楽園へ～を夏のテーマに、2018年7月1日(日)よりレストランメニューや体験プログラムの販売、イベントの開催などを随時展開いたします。

“El Sol Feliz”(エル ソル フェリス)とは、スペイン語で太陽(El Sol)と、幸せ(Feliz)を意味します。夏の力強い太陽の光が降り注ぎ、鮮やかな色彩と清々しい空気に包まれた幸福のヴィラ(アリビラ)は、五感を刺激する Feliz(幸せ)な時間をお届けします。

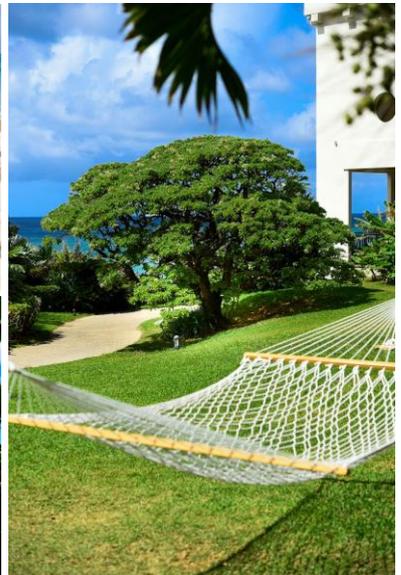
“El Sol Feliz”(エル ソル フェリス)～ようこそ 陽光あふれる太陽の楽園へ～

■ 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 Feliz(幸せ)な時間
夏のアリビラはエネルギーに満ちた南国の陽光を浴び、自然が生み出す癒しの力に包まれています。海や空、花や草木などの自然を肌で感じ、自然を体感することができます。また、各レストランでは「太陽の恵みが映える夏のハーモニー」をテーマにした心弾む美食をご用意。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。

■ STORY

日常から少し離れ、時計を気にすることなく心のままに過ごすサマーバケーション。あふれる豊かな自然に溶けこむ海辺のリゾートは、心地よくゆるやかに時が流れる“楽園”そのもの。マリナクティビティで別世界を体験したり、海辺の生き物を観察したり、波の音をBGMにのんびり過ごしたり…。夕日が傾く頃には、「太陽」や「夏」をイメージしたシェフ自慢のディナーに舌鼓を打つ。“陽光あふれる太陽の楽園”で、安らぎの時間と五感に響く Feliz(幸せ)なひとときを。

■ 期間 : 2018年7月1日(日)～2018年10月31日(水)



ホテル日航アリビラ

ヨミタンリゾート沖縄

nikko hotels international

太陽の恵みが映える夏のハーモニー

【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。
7月と8月は「まばゆい夏の太陽」をイメージ。
前菜は魚のすり身にゴーヤーを練りこんだゴーヤー魚素麺、石垣産和牛と野菜の石焼はシークワサー酢や豆腐よう胡麻ダレで、酢の物の海老砵巻はパッションフルーツ酢でお召し上がりいただきます。
9月と10月は「淡い秋の太陽」をイメージ。
前菜は島サザエと菊菜の白和へ、沖縄の高級魚のひとつである赤仁ミーバイとジーマーミ（ピーナッツ）豆腐に松茸を添えた吸物、赤マチとたまごけんちんを組み合わせて朴葉焼風にアレンジした焼物など、太陽の恵みが感じられる会席をお楽しみいただけます。

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」。
前菜は、フォアグラのテリーヌと太陽をイメージしたマンゴームースに甘酸っぱいパッションフルーツソースを添えた一皿。
メインディッシュは、ハンガリーの“食べられる国宝”マンガリツァ豚のルーローを、香り高いモリーユ茸のソースでお召し上がりいただきます。
デザートは、甘酸っぱく軽い口当たりのベリーのスフレグラッセ。ライチのエスプーマとフルーツの爽やかな香りがコース料理を締めくくります。

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、涼しげでさっぱりとした海の幸とガスパチョのジェラート仕立て。
ホタテやタコなどの海の幸を、赤ワインビネガーの香り豊かなトマトソースや、パイナップルの酸味が爽やかなガスパチョのジェラート、ドライトマトやパスタ状に仕上げたズッキーニとともにお召し上がりください。

残波コース

- 料金 / 13,000 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」】



前菜は、上品な香りの中国茶「文山包種茶」とともに、蒸し鮑や皮蛋豆腐、脆皮鶏を紅麴のソースでお召し上がりいただきます。

低温でじっくり焼いた駝鳥とタイラギ貝は、芝麻醬や豆板醬、松の実などを合わせたソースで、紹興酒などで下味をつけて皮をカリッと焼きあげた焼豚と香辛料をきかせたチャーシュー豚は、桂花醬や蘇梅醬がアクセントのさっぱりとしたベリー系フルーツ茶ソースで味わいます。

コース料理の最後は、フルーティーな香りの「貴妃ライチ紅茶」とともにデザートをご用意いたします。

広東席

- 料金 / 11,000 円
- 時間 / 18:00~21:30 (L.O.21:00)
- ※ ディナー定休日：水曜日

【カジュアルブッフェ「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」。

ドラゴンフルーツやブルーベリーが味わえるピタヤボウルや、夏野菜と魚介のサルピコンなど、スペインやハワイ、メキシコ、フィリピンなど太陽が似合う地域の料理をはじめ和食、洋食、沖縄料理がお楽しみいただけます。

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
- ※ 7/15~8/31 は夏休み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)
- ※ 10月はハロウィーンメニューとなります。

※ 定休日が祝日・祝前日の場合は営業いたします。

※ 7/1~8/31 は全レストラン毎日営業いたします。また、7/15~8/31 の全レストランの営業時間は 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。

※ 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