



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. 18-20
2018年12月12日
ホテル日航アリビラ

新年の幕開けを祝う 沖縄ならではの寿司会席 【新春の宴】

日本料理・琉球料理「佐和」 2019年1月1日（火）、2日（水） 2日間限定販売

ホテル日航アリビラ（沖縄県 読谷村/総支配人：福井 朋也）の日本料理・琉球料理「佐和」では、新年の幕開けにふさわしい特別な寿司会席を、2019年1月1日（火）と2日（水）の2日間限定で販売します。

新年を彩る縁起のよい食材や沖縄の食材を板前の繊細な技でお楽しみいただき、1日10名様限定の寿司会席。

祝い肴やお雑煮、職人の洗練された技が光る江戸前寿司の技法を取り入れた握り寿司を、寿司カウンター席でご堪能いただけます。握り寿司は、夜光貝のぬた和えを添えた沖縄三大高級魚から始まり、粟国の塩でいただく読谷村都屋漁港から仕入れた活イセエビ、コクのある肝醬油でいただく鮑、ふわりと口当たり滑らかで優しい味の鰻巻きなど、新鮮な素材の旨味にこだわった全15貫をお楽しみいただけます。

平成最後のお正月に至福の時間をお過ごしください。



【新春の宴】

- 開催日 / 2019年1月1日（火）、2日（水）
 - 時間 / 開場 18:15 開宴 18:30
 - 場所 / 日本料理・琉球料理 佐和
 - 料金 / 1名様 18,000円（税金・サービス料込）
- ※ 1日限定10名様（要予約）

おしながき

食前酒

祝い肴 黒豆 / 五万米 / 加寿の子

御造り 本鮪赤身 / 高砂（グルクン）

御雑煮 日の出海老清まし仕立て

握り 沖縄三大高級魚（マクブ・アカマチ・アカジンミーバイ）・夜光貝のぬた和え

活イセエビ / 本鮪中トロ / 白烏賊 / フェフキ鯛 / 鯖 / 石垣牛炙り

芽葱 / 鮑 / 鯖 / スワイガニ炙り・沖縄県産雲丹 / 筋子 / 穴子 / 鰻満喜

蒸し物 福喜子生婦蒸し

留め椀 イセエビ味噌汁

水菓子



ありのままに、自然のままに。

◆ ご予約・お問い合わせ : 098-989-9021（レストラン予約係 10:00~19:00）

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 谷次 ひとみ 瞳 / ながわ 名川 ひでのり 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