



No. 19-3

2019年2月22日  
ホテル日航アリビラ

« 報道関係各位 »



“El Patio Feliz”～ようこそ 花が咲き誇る幸福のパティオへ～  
をテーマにした春のレストランメニュー  
2019年3月1日（金）から6月30日（日）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：福井 朋也）の各レストランでは、“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パティオへ～を春のテーマに、2019年3月1日（金）より期間限定メニューを販売いたします。

### 【日本料理・琉球料理「佐和」】



和と琉球が融合した「和球会席」は、花が蕾から徐々に開花する可憐な情景を表現しました。

“パティオの風景”をイメージした五種の前菜、吸物は赤仁ミーバイとよもぎの生麁を使用し“花催い”を表現しました。

島蛸桜煮と季節野菜の煮物で鮮やかに咲いた花を表現し、赤マチと筍の山椒焼き、近海魚の彩花蒸しが花の香りを連想させます。

緑豆やシークヮー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“花が咲く小道”を、デザートには“夜の花”をイメージした苺を使用したアイスをご用意します。

#### 和球会席

- 料金 ／ 9,800円
- 時間 ／ 18:00～21:30 (L.O. 21:00)

### 【グラスリー「ベルデマール」】



メイン料理などを好みで選べる「セレクションディナー」は、春や初夏を連想させる彩り豊かなコース料理をご用意しました。

前菜の野菜のムースは花畠を、牛舌のラグーと大根のコンソメ煮は新緑をイメージした空豆のピューレを添えました。

近海魚のポッシェは初夏を思わせるグリーンのソース“抹茶入り白ワインソース”で、メインにはジューシーな沖縄県国頭産猪豚のポワレを三種のソースでお召し上がりいただきます。

#### セレクションディナー

- 料金 ／ 9,500円
- 時間 ／ 18:00～22:00 (L.O. 21:30)

※ ディナー定休日 ／ 火曜日・木曜日



## 【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、なめらかな口当たりで自然な甘みと爽やかな酸味の“トマトのフラン”、沖縄県産のガチュン（メアジ）のすり身を柑橘類でマリネした人参で巻いた“ポワソンリエット”、苺ジャムのソースを塗り香ばしくカリッと焼いた“豚ロースのキャラメリゼ”、約10種のスパイスを使用した“スパイス帆立のサーモン巻”はプチプチとした食感のキャビアをトッピングしました。

春を迎えたパティオの風景をひと皿に表現した、それぞれに異なる食感が楽しめる前菜です。

### 残波コース

- 料金 / 13,500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」】



フカヒレやアワビ、沖縄県産牛などの贅沢な食材を使用したコース料理「広東席」は、真鯛やスペアリブ、ロブスターなどをひと皿に盛り付けた華やかな前菜から始まります。芳醇な味わいのフカヒレ姿紅焼スープ、ローズを漬けた香り高いオイルで炒めたオマール海老と貝は鮮やかな蟹の内子ソースでお召し上がりいただきます。

アワビと近海魚の蒸し物はナンプラーソースで、沖縄県産牛のオーブン焼きは山椒ソースで味わいます。

デザートには、沖縄で親しまれている香りの良いサンニン（月桃）のカステラやジャスミン茶のムースなどとともに、見た目も楽しめる工芸茶をご用意します。

### 広東席

- 料金 / 12,000円
- 時間 / 18:00~21:30 (L.O.21:00)

※ ディナー定休日 / 水曜日

※ 日曜日はディナーバイキング開催のため除外

## 【カジュアルブッフェ「ハナハナ」】



世界5カ国以上のお料理と和食がブッフェで楽しめる「ハナハナ」では、花々が咲き誇る季節にぴったりの色鮮やかな料理が並びます。

グリーンマスタードが鮮やかな“コールドポークの薄切りトマトとグリーンマヨネーズの花飾り”や、南瓜の自然な甘みとクリームが優しく口に広がる“南瓜のピューレ バニラ風味のフェッテ”、花びらを散りばめたライチ風味のゼリーとバニラババロアを二層に仕立てた“フラワーババロア”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をお楽しみいただけます。

### ワールドグルメブッフェ

- 料金 / 大人 4,500円 小学生 2,700円  
幼児（4歳～） 1,350円

- 時間 / 18:00~21:30 (L.O.21:00)

※ 4月27日～5月5日はGWファミリーディナーブッフェに変更（大人 5,500円 小学生 3,300円 幼児 1,650円）



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

## 【ラウンジ「アリアカラ」】



春を感じる桜風味のムースと甘酸っぱいダークチェリーポッショを、しっとりと焼き上げたアーモンド風味のパンドジエンヌでサンドしました。上品な甘さと程よい酸味、桜とナッツの香りが絶妙に調和したケーキです。

### チエリーブロッサム 650円

■ 提供時間 / 10:00~23:00 (L.O. 22:30)



アリビラに咲き誇る花をイメージしたシーズナルドリンクをご用意しました。「Plumeria (プルメリア)」は、ココナッツミルクとパイナップルを組み合わせた、南国にぴったりのトロピカルなフローズンドリンクです。「Flor de Okinawa (フロル デ オキナワ)」は、“沖縄の花”という意味で、ハイビスカスローズティーをベースにした爽やかな甘さのソーダドリンクです。

### Plumeria (プルメリア) 1,000円

### Flor de Okinawa (フロル デ オキナワ) 950円

■ 提供時間 / 10:00~18:00



開業 25 周年の感謝の気持ちを込めて、花束をイメージしたカクテルに仕上げました。

「Tropical Bouquet (トロピカル ブーケ)」は、ラムをベースにマンゴーやパイナップルのシロップ、華やかな香りのフラワーティーにシナモンなどのスパイスを加えた南国風味のカクテルです。

「Red Rose (レッドローズ)」は、ウォッカをベースにハイビスカスローズティーとフラワーシロップを加えた、甘酸っぱく華やかな香りのカクテルです。



### Tropical Bouquet (トロピカルブーケ) 1,300円

### Red Rose (レッドローズ) 1,200円

■ 提供時間 / 18:00~23:00 (L.O. 22:30)

※ 定休日が祝日・祝前日の場合は営業いたします。

※ 3/26~4/7、4/28~5/6 は全レストラン営業いたします。

また、4/27~5/6 の営業時間は 17:30~22:00 (L.O. 21:30) となります。

※ 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、パー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  
たつぐ ひとみ ながわ ひでのり  
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