



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. 13-13  
2013年7月12日  
ホテル日航アリビラ

## 土用丑の日フェア 沖縄県産うなぎの“うな重”

日本料理・琉球料理「佐和」にて2013年7月19日（金）より限定販売

ホテル日航アリビラ（沖縄県 読谷村/総支配人：嶋村 卓也）では、2013年7月19日（金）～7月31日（水）まで“土用丑の日フェア”といたしまして、日本料理・琉球料理「佐和」にて沖縄県産のうなぎを使用した“うな重”を、1日5食限定で販売いたします。

沖縄県金武（きん）町の海で育ったうなぎは、風味がよくふっくらしています。一番おいしい状態で召し上がっていただくため、うなぎはご注文を受けてから焼きあげます。お待ちいただいている間、うなぎときゅうりを甘酢で和えた“うざく”を小鉢でご用意。みょうがの香りが食欲をそそります。また、“うな重”には3時間ほど煮詰めたうなぎエキスたっぷりの自家製タレを使用。肝吸いとご一緒にお召し上がりください。



- ◆ 沖縄県産「うな重」 ※ 1日5食限定
- 期間 2013年7月19日（金）～7月31日（水）
- 場所 日本料理・琉球料理「佐和」
- 時間 17:30～22:00
- 料金 5,000円（税金・サービス料込）



日本料理・琉球料理「佐和」  
料理長 柏原 剛雄  
福島県生まれ、18歳の時に和食料理人を志し上京。  
関東で約10年間の修業を重ね、料亭の料理長として沖縄へ渡り、38歳で「佐和」の料理長となる。  
地産地消をテーマに、琉球料理と日本料理をみごとに調和させた新しい和球料理を提供する。

### 【日本料理・琉球料理「佐和」】

落ち着いた和の空間に、座敷（個室）、洋卓、寿司カウンターを完備。日本料理と琉球料理の見事な融合をご堪能いただけます。  
ご朝食 7:00～10:00（11月～2月 6:30～10:00） / ご夕食 18:00～21:30 寿司カウンター 18:00～21:30  
152席（フロア 111席、座敷 25席、個室 6席、寿司カウンター 10席）※全席禁煙

◆ご予約・お問い合わせ ホテル代表 TEL 098-982-9111

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、世界屈指の透明度を誇る慶良間（けらま）諸島を対岸に臨む2.3kmにおよぶ美しいビーチと自然景観を有し、沖縄の自然に溶け込むスパニッシュコロニアル風の外観と瀟洒なインテリア、ホスピタリティ溢れる上質なサービスを提供いたします。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、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 098-982-9117/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  
http://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