



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. 14-14
2014年3月25日
ホテル日航アリビラ

“海”をテーマにした選べるフルコースディナー

ブラッスリー「ベルデマール」 『セレクションディナー』

2014年4月1日(火)～5月31日(土)

ホテル日航アリビラ(沖縄県読谷村/総支配人:嶋村 卓也)のブラッスリー「ベルデマール」では、メイン料理などを好みに合わせて選べる「セレクションディナー」を販売しており、2014年4月1日(火)～5月31日(土)までは“海”をテーマにしたコースをご用意いたします。

【ブラッスリー「ベルデマール」】 セレクションディナー

＜魚料理＞

「近海魚のポワレ」は、からし菜のグリーンソースの“海”に、近海魚とリゾーニを島に見立てました。

＜肉料理＞

「仔牛ロース生姜風味」は、仔牛をワインや生姜とともに一晩マリネすることにより、味がしみ込み柔らかくジューシーな仕上がりに。また、仔牛と相性の良いりんご、アクセントにはオリーブと、絶妙なハーモニーがお楽しみいただける逸品です。

＜デザート＞

貝をかたどったラングドシャに真珠のようなライチムースが隠された、サプライズなデザート。美しい海と宝石をイメージしたコース料理の締めくくりにぴったりな一皿です。



Dinner Menu

- ・ノルウェー産サーモンマリネ “イーチョーバーの香り”
ピスターチのクリームフェットを添えて
- ・リードヴォーのソテーほろ苦い葉野菜とクルミドレッシング “フィファーチの香り”
- ・シェフお薦めスープ または パスタ
- ・近海魚のポワレ 島に見立てたからし菜グリーンソース リゾーニを添えて
または シェフ古堅からロブスターの一皿 (追加料金 1,540円)
- ・仔牛ロース生姜風味 オリーブとフォアグラ ノイリー酒風味のソースとともに
または 和牛のステーキ (70g) トリュフソース (追加料金 2,060円)
- ・ラングドシャのコキータ仕立てライチのパール パッションのソルベ
または パティシエよりデザートコラボレーション (追加料金 930円)
- ・パン ・コーヒーまたは紅茶

■ 料金 / 8,230円～ (税金・サービス料込)

■ 期間 / 2014年4月1日(火)～5月31日(土)

※4月26日(土)～5月5日(月)は除外期間

■ 時間 / 18:00～22:00 (L.O. 21:30)



ホテル日航アリビラ

ヨミタンリゾート沖縄

nikko hotels international



ホテル日航アリビラ

ヨミタンリゾート沖縄

nikko hotels international

PRESS RELEASE

【 ブラッスリー「ベルデマール」 】

148席（フロア 136席、個室 12席） ※全席禁煙

スペイン語で「紺碧の海」を意味する名のブラッスリーレストラン。
ピクチャーウィンドウから眺める海の景観とともに、アラカルトや軽食、本格ディナー
コースまで、沖縄の食材たっぷりの洋食をお召し上がりいただけます。

営業時間 ご朝食 6:30~10:00 (11月~2月 7:00~10:00)

ご夕食 18:00~22:00 [ラストオーダー 21:30]



◆お問い合わせ・ご予約 : 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、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 098-923-2015/FAX 098-982-9150

たにつく ひとみ ながわ ひでのり
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