



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. 14-26
2014年5月28日
ホテル日航アリビラ

「和球会席」の原点となったメニューを開業20周年記念として再現

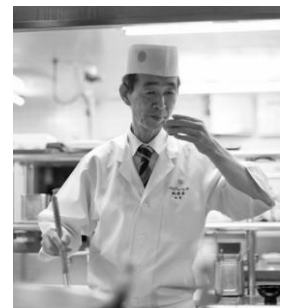
日本料理・琉球料理「佐和」 『和球会席』

2014年6月1日(日)～7月18日(金) 期間限定

ホテル日航アリビラ(沖縄県読谷村/総支配人: 嶋村 卓也)の日本料理・琉球料理「佐和」にて、18年前に“料理の鉄人”に出品した料理を再現した会席を、2014年6月1日(日)～7月18日(金)まで期間限定で販売します。

日本料理・琉球料理「佐和」の料理長 柏原 剛雄は、18年前に“料理の鉄人”に出場して、“冬瓜”をテーマにした料理を創作。その際に出品したメニューに新たなアレンジを加え「和球会席」として再現しました。和食と琉球料理を融合した「和球会席」の原点となった“料理の鉄人”出品作品を、料理長 柏原がアリビラ開業20周年の節目の年にさらに進化させてご提供いたします。

■「和球会席」



和食料理長/柏原 剛雄

冬瓜とグルクン博多
 冬瓜すり流し 赤仁 ジーマーミー(ピーナッツ)豆腐
 造り 鮪 タマン 烏賊 アロエ 島豆腐
 冬瓜奉書蒸し 赤マチ 海老
 冬瓜つみれ釜 紅豚昆布 沖縄そば
 本部牛治部煮 冬瓜 紅芋 ゴーヤー ヘチマ
 冬瓜と島蛸酢の物 シークワーサーボン酢
 ゆし豆腐
 冬瓜石焼ジュシー(沖縄風炊き込みご飯)
 冬瓜水晶寄せ

- 料金 / 9,260円(税金・サービス料込)
- 期間 / 2014年6月1日(日)～7月18日(金)
- 時間 / 18:00～21:30(L.O. 21:00)

【日本料理・琉球料理「佐和」】

座席数 / 152席 ※全席禁煙
 (フロア111席、座敷25席、個室6席、寿司カウンター10席)
 営業時間 / 朝食7:00～10:00
 (7～8月、11月～2月6:30～10:00)
 夕食18:00～21:30 [ラストオーダー 21:00]
 ※季節によって営業時間に変更になる場合があります。

◆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

マーケティング課 たにつく ひとみ ながわ ひでのり
 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