PRESS RELEASE

≪報道関係各位≫

No. 15-3 2015 年 2 月19日 ホテル日航アリビラ

桃の節句 期間限定メニュー

日本料理・琉球料理「佐和」 『ひなまつり会席』 ブラッスリー「ベルデマール」 『彩りフレンチ』

2015年2月22日(日)~2015年3月3日(火)

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、2015年2月22日 (日) ~3月3日 (火) まで桃の節句にぴったりの期間限定メニューを各レストランにてご用意いたします。

春の訪れを祝い、女の子の健やかな成長と幸せを願うひな祭り。アリビラでは、沖縄ならではの食材を取り入れながら、見た目も愛らしく彩り豊かなメニューをお楽しみいただけます。

【日本料理・琉球料理「佐和」】 ひなまつり会席







姫小鉢/公魚砧巻き 花わさびのお浸し 豆苗の土佐和え

御吸物/鯛真薯

御造里/ミーバイ薄造り 鮪

御多喜合せ/本部牛治部煮 田芋饅頭

御家喜物/甘鯛木の芽味噌焼き サザエの雲丹焼き 島蛸和風マリネ

替り揚げ/タラバガニ 蕾菜

御食事/彩りちらし寿司

御留椀/赤出汁仕立て

甘味/甘酒 菱餅 苺姫 ひなあられ



- 料金 / 7,200円(税金・サービス料込)
- 期間 / 2015年2月22日(日)~3月3日(火)
- 時間 / 18:00~21:30 (L.0.21:00)



【ブラッスリー「ベルデマール」】 彩りフレンチ







お内裏さまとお雛さまのようなかわいらしいフィタージュの前菜からはじまる、ピンク色を随所に取り入れて「桃の節句」を表現したコース料理です。魚介類が楽しめるビーツのフラン、牛ロースのグリエ、そしてデザートには抹茶アイス、ホワイトショコラムース、苺ムースの3色でひし餅をイメージし、ひなあられを模したピンク色のグァバソルベをちりばめた、目でも春を感じていただける期間限定メニューです。

ピスタチオのムースとフランボワーズのムース ひなまつり風 フィタージュを添えて サーモンのクネルといくらのバジルで彩り見立てにコンソメスープを注いで ビーツのフランに近海魚・帆立・海老のポワレにビーツのフェッテにバラを添えて お口直し

牛ロースのグリエ マデラソース 赤ワインバターを添えて 苺ムースとホワイトショコラムース 抹茶のアイスを添えて パン

コーヒー



- 料金 / 6,480円(税金・サービス料込)
- 期間 / 2015年2月22日(日)~3月3日(火)
- 時間 / 18:00~22:00 (L.0.21:30)

◆ 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、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 谷次 瞳 / 名川 英則 e-mail: tanitsugu609069@alivila.co.jp http://www.alivila.co.jp

