

《報道関係各位》

No. 15-12
2015年5月12日
ホテル日航アリビラ

遊び心あるエンターテインメントグルメ 期間限定のアリビラディナー

2015年6月1日(月)～7月17日(金)

ホテル日航アリビラ(沖縄県 読谷村/総支配人: 嶋村 卓也)の各レストランでは、季節ごとのテーマに添って多彩なお料理を提供しております。6月～7月のディナーメニューのテーマは「エンターテインメントグルメ」。味の変化や食材の組み合わせなど、ひと工夫加えることで生まれる斬新なメニューを、2015年6月1日(月)～7月17日(金)までの期間限定でご用意いたします。

【ブラッスリー「ベルデマール」】



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」は、前菜からワクワクをお届けします。一見シンプルな野菜サラダですが、トマトを割るとコンソメジュレとともにサザエやイカが。一通り楽しんだあとにカプチーノ仕立ての“タピオカ入りパッションフルーツソース”をかけると、甘酸っぱい南国の風味も味わえます。

また、デザートにも楽しい仕掛けが。グラスにバニラアイス、バナナアイス、シークワサーのエスプーマ、その下にマロウブルーティーが入っており、素材が合わさるとマロウブルーがピンク色に変化し、さらにかき混ぜると白色のスムージーになります。

料理の多彩な変化をお楽しみいただけるディナーコースです。

セレクションディナー

- 料金 / 8,300円～(税金・サービス料込)
- 時間 / 18:00～22:00 (L.O. 21:30)

【中国料理「金紗沙」】



中国料理のコース「琉球全席」にも、楽しい仕掛けが満載。

前菜の刺身に添えられた白いメレンゲは、白醤油、パパイヤソースで仕上げる海鮮入りフルーツサラダにはカリッと揚げたうっちん(ウコン)入りの黄色い焼売の皮が彩りよくトッピングされており、味覚に加え、見た目も食感もお楽しみいただける一品です。

スープは豪華な「フカヒレ姿入り 上湯オマールスープ」。添えられた赤酢をお好みで加えることにより、味にまろやかさが増してさらに上品なスープへと変化を遂げます。

また、「和牛のオープン焼きオクラソース」に添えられた紅芋チップは、紅芋から抽出したエキスをオープンで10時間焼き、さらに油で揚げた手の込んだ逸品です。

魚料理にもちょっとした工夫が。近海魚の蒸し物にスポットに入ったオイルを付けると、爽やかなレモンのような香りが広がります。

前菜からデザートまで、新しい発見と驚きがあるコース料理です。

琉球会席

- 料金 / 7,200円(税金・サービス料込)
- 時間 / 18:00～21:30 (L.O. 21:00)





ホテル日航アリビラ

ヨミタンリゾート沖縄

nikko hotels international

PRESS RELEASE

【日本料理・琉球料理「佐和」】



和食と琉球料理を融合させた「和球会席」は、沖縄で馴染み深い海の恵みと野菜を堪能できる小鉢から始まります。海ぶどうといくらを添えたハンダマ（水前寺菜）入りの湯葉水晶寄せ、モーウイ（赤瓜）とグルクン（高砂）の昆布、車海老を添えた島らっきょうの土佐和えと、3種の繊細な味わいの前菜に仕上げました。

和球会席

- 料金 / 9,300円（税金・サービス料込）
- 時間 / 18:00~21:30 (L.O. 21:00)

【鉄板焼「護佐丸」】



コース料理の前菜に、「冷製しゃぶしゃぶと野菜のマリネ ガスパチヨ添え」をご用意。程よい酸味が食欲をそそる野菜のマリネは、添えられたガスパチヨをかけるとまろやかな味わいに。初夏を感じる爽やかな一品です。

残波コース

- 料金 / 残波コース 11,400円（税金・サービス料込）
- 時間 / 18:00~21:30 (L.O. 21:00)

【カジュアルブッフェ「ハナハナ」】



沖縄料理と季節ごとに替わるワールドグルメのブッフェが楽しめる「ハナハナ」では、辛みのあるエビチリとハンバーグを春巻きにした、意外性のある食材を組み合わせた料理が登場。その他、ニュージーランド産キングサーモンや仔羊を使用した洋食料理、ゴーヤーチャンプルーなどの沖縄料理が豊富に並びます。

ワールドグルメブッフェ

「ニュージーランド FOOD フェア」

- 料金 / 大人 4,200円 小学生 2,500円
幼児（4歳～） 1,250円（税金・サービス料込）
- 時間 / 18:00~21:30 (L.O. 21:00)

◆ 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 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