



ホテル日航アリビラ

ヨミタンリゾート沖縄

nikko hotels international

PRESS RELEASE

No. 19-19
2019年12月19日
ホテル日航アリビラ

◀ 報道関係各位 ▶

沖縄の海と大地が育んだ旬の恵みを味わい尽くす

新春の宴「島の恵み 寿司会席」

日本料理・琉球料理「佐和」 2020年1月1日（水）、2日（木） 2日間限定販売

ホテル日航アリビラ（沖縄県 読谷村/総支配人：福井 朋也）の日本料理・琉球料理「佐和」では、新年の幕開けにふさわしい特別な寿司会席を、2020年1月1日（水）と2日（木）の2日間限定で販売します。

寿司ネタはすべて沖縄でとれた食材を使い、寿司職人の繊細な技を駆使し、しゃりや薬味などに工夫を重ねた職人こだわりの味わいをお届けする10席限定の寿司会席です。

素材の風味を引き立たせるために、しゃりには上品でやさしい甘味の沖縄黒糖「沖縄の恵み糖」を厳選。薬味は、久米島味噌と王朝味噌をブレンドした味噌だれのほか、ミネラルが豊富な粟国の塩やクガニ胡椒など、一品一品ネタとの相性にこだわって選び抜き、「風味」や「味わい」など握り寿司の魅力を最大限に引き出しました。また、沖縄三大高級魚のマクブ（シロクラベラ）や石垣牛のサーロインなど沖縄の海と大地が育んだ恵みを存分にお楽しみいただけます。



新春の宴「島の恵み 寿司会席」

- 開催日 / 2020年1月1日（水）、2日（木）
- 時間 / 17:30～、19:30～（各1時間30分）
- 場所 / 日本料理・琉球料理 佐和
- 料金 / 1名様 8,500円（消費税・サービス料込）
- ※ 各時間10席限定（要予約）



祝い肴 夜光貝と黒豆の酢味噌和え
ガサミと五万米の奉書巻き
加寿の子と沖縄産野菜のお浸し
御造り 赤仁焼霜造り/イセエビ
読谷産雲丹/紅白羽子板 妻一式
お寿司 赤マチ昆布メ/白烏賊
マクブ王朝味噌漬
鮪赤身漬/沖縄産車海老

蒸し物 福茶碗蒸し（雲子・鉄皮・鼈甲餡）
お寿司 鱈シークワサー酢メ/海ぶどういくら
沖縄産鰻/オオタニワタリ 黄身味噌漬
石垣牛サーロイン炙り/伊達巻
留め椀 イセエビ赤味噌仕立て
菓子 さんぴん茶のブリュレ（白皮紅芋・金粉）

◆ ご予約・お問い合わせ : 098-989-9021（レストラン予約係 10:00～19:00）

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、スペイン南部アンダルシア地方の街並みを彷彿とさせる赤瓦屋根と白壁、パティオが特徴的なリゾートホテル。スペイン語の「Alivio（くつろぎ）」と「Villa（別荘）」を組み合わせた「ALIVILA」は、「くつろぎの別荘」という名のホテルです。



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 いき なおみ / ながわ ひでのり
e-mail : iki1510@alivila.co.jp
https://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