



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. 20-06
2020年9月8日
ホテル日航アリビラ

沖縄県産パイナップルとマンゴーを使った

「沖縄満喫シャーベット」期間限定販売

期間 2020年9月10日(木)～9月29日(火)

ホテル日航アリビラ(所在地: 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」では沖縄県産のパイナップルとマンゴーを使用した「沖縄満喫シャーベット」を期間限定、数量限定で販売いたします。

沖縄満喫シャーベットは、パイナップルをくり抜いた器で、パイナップルの果肉、パイナップルシャーベット、マンゴーシャーベットの3種類の味をお楽しみいただけます。パイナップルシャーベットは果肉本来の甘味・酸味を活かしたあっさりとした味わいが特徴で、マンゴーシャーベットには練乳を使いミルクィな味わいに仕上げました。別添えのパイナップルソースや黒糖ピーナッツをトッピングしていただくことで味や食感の変化もお楽しみいただけます。

和食調理の比嘉龍麻(ひが りゅうま)は、「パイナップルは色や形などの状態も含め自ら吟味しその都度仕入れており、和食を召し上がった後にこの時期ならではの沖縄特産果実の豊かな味わいを満喫してほしい」との思いを込めて考案したと述べております。



«1日5個限定» 沖縄満喫シャーベット

- 期間 / 2020年9月10日(木)～9月29日(火)
※毎週水曜日は夕食定休日
- 時間 / 18:00～21:30(ラストオーダー 21:00)
- 場所 / ホテル日航アリビラ 日本料理・琉球料理「佐和」
- 料金 / 1,300円(消費税・サービス料込)
- お問い合わせ / 098-989-9021 レストラン 予約係
- 公式サイト / <https://www.alivila.co.jp/restaurant/sawa/detail.php?id=240>

※定休日や営業時間につきましては、状況により変更することがございます。

※仕入れ状況などにより内容を変更することがございます。



日本料理・琉球料理「佐和」

店内には読谷村(よみたんそん)に工房を構えていた人間国宝の故・金城次郎氏のやちむん(やきもの)や、箱庭、小庭も配した上品な空間。日本料理と琉球料理を融合させた“和球会席”をメインに、沖縄の食材を繊細な和食の調理法でご用意しています。



アリビラブルーの海とふりそぐ太陽が創り出す至福の空間

ホテル日航アリビラは、異国情緒漂うスパニッシュコロニアル風の建物が特徴的なオンザビーチのリゾートホテルです。ホテルの目の前は「アリビラブルー」と称される沖縄本島屈指の透明度を誇る海が広がります。厳選食材を駆使したこだわりの料理、多彩なマリメニューやリラクゼーションなど、上質な安らぎが満ちる極上のステイをご堪能いただけます。



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 知花 ちばな ちばな / 平良 つよし 平良
e-mail : chibana1437@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