《報道関係各位》

No. 23-4 2023年2月27日 ホテル日航アリビラ

結婚の両家顔合わせなどの大切なお祝いに「ハレの日おもてなし会席」が登場2023 年 3 月 1 日 (水) より提供開始

ホテル日航アリビラ(沖縄県 読谷村/総支配人: 中島 浩一)の日本料理・琉球料理「佐和」は、結婚の両家顔合わせなどの 大切なお祝いの席にふさわしい華やかな会席料理「ハレの日おもてなし会席」の提供を、2023 年 3 月 1 日 (水) より開始 いたします。個室専用のプランでゆったりと和やかなひとときをお過ごしいただけます。

沖縄では祝いの席などのおもてなし料理を大皿で提供することも 多く、今回の「ハレの日おもてなし会席」も沖縄の食文化とも言え る大皿料理を取り入れたコース内容に仕上げました。またそれぞれ の料理は、沖縄で昔から大切にされている言葉や方言を用いて表現 しました。

縁起がよいとされている桜茶をアレンジした桜茶ノンアルコール スパークリングから始まり、真鯛の祝い造り、沖縄の郷土料理の ひとつでもあるてびち、沖縄三大高級魚として知られている赤仁 ミーバイ(スジアラ)を使用した魚飯など、ハレの日を彩るお料理 をご用意しました。リゾートウエディング前後の両家のお食事や長 寿のお祝い、お子様の成長のお祝いなど、個室利用で心華やぐ会席 料理をお楽しみください。



期 間 / 2023年3月1日(水)より通年

時 間 / ランチ 12:00~14:00 (L.O. 14:00) ディナー 18:00~21:30 (L.O. 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 名様 15,000 円 (消費税・サービス料込み)

備考/ご利用の3日前までに要予約。

個室利用限定プラン。6名様~24名様まで承ります。

営業日や営業時間、食材は状況により変更となる場合があります。 詳しくはお問い合わせ、または公式サイトをご確認ください。

ご予約・お問い合わせ / 098-989-9021 (レストラン予約係)









◆ハレの日おもてなし会席 お品書き

食前酒【かり一】標準語: 乾杯

桜茶スパークリング

「かりー」はおめでたい時に使う方言で、乾杯のときに「かりー」と唱和し福を招きます。乾杯のドリンクとして、縁起がよいとされている桜茶をノンアルコールカクテルにアレンジしました。

先付け【はじみていやーさい】標準語:はじめまして

野菜と車海老のお浸し

祝肴【ぐすーじさびら】標準語:お祝いしましょう

タラバ蟹の黄金焼き・島らっきょう天婦羅・紅白茶巾

御造り【かりゆし】標準語:めでたい

真鯛の祝い造り・鮪・セイイカ

「かりゆし」は現在では「めでたい」や「縁起がよい」といった意味を持ちますが、語源は「軽石」と言われ、水の中でも 沈まないことから船出の安全を祈願する言葉として使われていました。これからの新たな門出を祝う意味を込め、縁起の よい真鯛を使った姿造りと鮪、セイイカの造りをご用意しました。

多喜合わせ【くわっちー】標準語: ごちそう

てびちのシークヮーサー煮

沖縄の郷土料理のひとつでもある「てびち」の語源は「うていびち」で、お祝いのときにつくる肉や豆腐、野菜を使った 煮込み料理のことです。「くわっちー」料理として、じっくり煮込んだとろとろの豚足を油で揚げたあと、シークヮーサー 風味の甘辛いタレに絡めて提供します。表面はカリっと香ばしく中はとろっとジューシーに仕上がっています。

家喜物【ゆいまーる】標準語:助け合い

祝い塩釜焼き・赤マチ

沖縄三大高級魚のひとつ「赤マチ (ハマダイ)」を塩釜焼きにしました。これからも「ともに助け合っていく」という意味を込め、お客様が共同で塩釜を割り開けて召し上がっていただきます。また、さんぴん茶の茶葉を入れて焼いているため、塩釜を割るとさんぴん茶の優しい香りが広がります。

食事 (うとういむち) 標準語: おもてなし

赤仁ミーバイ魚飯・海ぶどう

「うとういむち」とは「おもてなし」のことをいい、人と人との縁を「お取り持つ」という意味があります。ひとつの釜からご飯を分け合い家族の絆を深めるという意味を込め、沖縄三大高級魚のひとつ「赤仁ミーバイ(スジアラ)の魚飯」をご用意しました。お好みで鰹出汁をかけて召し上がってください。

水菓子【いちまでいん】標準語:いつまでも

黒糖アイス・ちんすこう・メロン

「いつまでも末永く」という意味を込め、「いつ(五つ)の世(四つ)までも」という心が込められたミンサー柄をちんすこうに描きました。コクのある黒糖アイスとともにご堪能ください。







アリビラブルーの海とふりそ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調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、多彩なマリン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 答次 瞳 / 草良 削 e-mail: tanitsugu609069@alivila.co.jp https://www.alivila.co.jp

