



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. 15-21  
2015年9月3日  
ホテル日航アリビラ

和テイストのフレンチが楽しめる  
ブラッスリー ベルデマールの「敬老の日ディナー」

2015年9月19日(土)～9月27日(日) 期間限定販売

ホテル日航アリビラ(沖縄県読谷村/総支配人:嶋村 卓也)のブラッスリー「ベルデマール」では、和テイストのフレンチが楽しめる“敬老の日”にぴったりのメニューを、2015年9月19日(土)～9月27日(日)まで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」】 敬老の日ディナー



Menu

- ・近海魚のカルパッチョ 海苔ドレッシング
- ・アーサ入り洋風茶碗蒸し  
コンソメスープ ゆずの香りをただよわせて
- ・近海魚のポワレ 大葉のバターソース
- ・トマトとパッションフルーツのグラニテ
- ・ハーブ鶏の低温調理 久米島味噌と生姜の香りソースマルサラ
- ・ぜんざい、バニラアイスと紅芋アイス
- ・パン ・コーヒー

料金 / 5,900円

期間 / 9月19日(土)～9月27日(日)

時間 / 18:00～22:00 (L.O 21:30)

◆ お問い合わせ : 098-982-9111 (代表)

前菜には玉ねぎや白ねぎ、海苔を使用した和テイストのドレッシングでいただく「近海魚のカルパッチョ」。

ゆずが香るコンソメスープの茶碗蒸し、近海魚のポワレには、からし菜のリゾットに大葉風味のバターソースを組み合わせました。

メイン料理は、久米島味噌と生姜で低温調理したやわらかいハーブ鶏を、西洋料理の定番“マルサラソース”でお召し上がりいただけます。

デザートも、バニラと紅芋のアイスにきなこ沖縄定番の冷たいぜんざい(あまがし)をトッピングし、和と洋をコラボレーション。

和の繊細さと洋のやさしさが融合した「敬老の日」の特別ディナーコースです。

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



ホテル日航アリビラ

ヨミタンリゾート沖縄

nikko hotels international