



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. 21-02
2021年3月26日
ホテル日航アリビラ

日本料理・琉球料理「佐和」

うとういむち会席 — 島の恵み・おもてなし料理 —

2021年4月1日(木)～6月30日(水)まで限定販売

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」にて、沖縄県産食材をふんだんに使用したディナーメニュー『うとういむち会席 - 島の恵み・おもてなし料理 -』を2021年4月1日(木)から6月30日(水)まで販売します。「うとういむち」とは、沖縄の方言で「おもてなし」という意味です。

一皿目は「ハルサー(農家)の前菜」として、アロエ素麺や野菜寿司、島らっきょうの天婦羅など、島野菜を中心にした前菜をご用意します。

二皿目は「ウミンチュ(漁師)のお造り」で、島蛸や近海魚のお造りを、粟国塩でお召し上がりいただきます。

メイン料理の「ウシカラヤー(牛農家)のすき鍋」は、島野菜や島豆腐とともに、県産和牛のすき鍋をお楽しみください。割り下には、沖縄のサトウキビからつくった原料糖に沖縄の海から採取した珊瑚カルシウムを配合している「沖縄の恵み糖」を使用しています。

甘味は、県産EM牛乳を使用したパッションフルーツシャーベットです。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「うとういむち会席」も沖縄の食文化とも言える大皿料理をイメージした盛り付けで提供します。

沖縄食材の魅力を存分に味わっていただけるうとういむち料理を、ご家族やグループ皆様でお楽しみください。



■うとういむち会席 - 島の恵み・おもてなし料理 -

料金 / 1名様 8,500円(消費税・サービス料10%込み)

※2名様より承ります。

期間 / 2021年4月1日(木)～6月30日(水)

時間 / 18:00～21:00(L.O. 20:30)

場所 / ホテル日航アリビラ 日本料理・琉球料理「佐和」

※定休日がございます。詳しくは公式ホームページをご確認ください。

ご予約・お問い合わせ / 098-989-9021(レストラン予約係)

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、異国情緒漂うスペイン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 たにつく ひとみ 谷次 瞳 / たいら つよし 平良 剛
e-mail: tanitsugu609069@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