



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. 21-03
2021年3月31日
ホテル日航アリビラ

「琉球美食」をテーマにした朝食新メニュー

2021年4月1日(木)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:福井 朋也)のブラスリー「ベルデマール」と日本料理・琉球料理「佐和」にて、『琉球美食』をテーマに沖縄県産食材やスーパーフード、発酵食品などを取り入れた朝食新メニューの提供を2021年4月1日(木)より開始します。



身体の中から美しくいつまでも健康でいていただけるようにという思いをこめて、新メニューを考案しました。沖縄の美しいビーチリゾートで、ゆったりとした時間を過ごしながら、身体に嬉しいお食事をぜひお楽しみください。



洋食料理長:古堅 憲正

【ブラスリー「ベルデマール」】 *朝食一例

県産のゴーヤーやドラゴンフルーツ、ハンダマ(水前寺菜)などを使用したスムージー4種、ふわとろタコライスや島豆腐とコンビーフハッシュ入りオムレツなどシェフが目の前で仕上げる卵料理6種、人参しりしりタンカン風味、美ら島あぐースモークハム、黒糖フレンチトースト、紅芋ジャム、パインバターなど。

お好みで、シークワーサー胡椒やフィファーチなどの沖縄スパイス、ローズマリーオイルやバジルペーストなどのハーブ、チアシードやキヌアなどのスーパーフードをトッピングしてお召し上がりください。

※ブラスリー「ベルデマール」はbuffestailで朝食をご用意しております。



ホテル日航アリビラ

ヨミタンリゾート沖縄

nikko hotels international



ホテル日航アリビラ

ヨミタンリゾート沖縄

nikko hotels international

PRESS RELEASE

【日本料理・琉球料理「佐和」】 *朝食一例

粟国島のにがりで仕込む豆腐、沖縄スーパーフード「発酵サトウキビファイバー」入りジューシー、「菜飯（セーフアン/琉球王朝時代の宮廷料理）」、海ぶどう温玉ご飯など。

お好みで、比嘉酒造（読谷村）の泡盛もろみ粕と王朝味噌の野菜漬け、ゴーヤー梅漬けなどの、ご飯のおともとともにお召し上がりください。

※日本料理・琉球料理「佐和」では、朝ごはんの定番料理と沖縄の家庭の味が楽しめる「和御膳」をご用意しております。板前が目の前で作る「海ぶどう温玉ご飯」や「出汁巻き玉子」、ご飯のお供などは一部buffetスタイルでお楽しみください。



沖縄で古くから食事は「ぬちぐすい（命の薬）」と呼ばれ、食べる物はすべて「くすいむん（薬になるもの）」と言われ継承されてきました。一日が始まる朝一番のお食事に、島の恵みがつまった優しく身体に染み渡る、栄養バランスのとれた朝食をぜひお召し上がりください。



和食料理長：並里 吉明

< 「朝食」提供概要 >

- 場所 / ホテル日航アリビラ プラッスリー「ベルデマール」、日本料理・琉球料理「佐和」
- 料金 / プラッスリー「ベルデマール」：大人 2,700円、小学生 1,700円、幼児（4歳～6歳） 500円
日本料理・琉球料理「佐和」：2,700円 ※消費税・サービス料10%込み
- 期間 / 2021年4月1日（木）より提供開始
- 時間 / 7:00～10:00

※営業日や内容は状況により変更になる場合がございます。
詳しくはお問い合わせ、また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 谷次 瞳 / 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