



# ホテル日航アリビラ

ヨミタンリゾート沖縄

nikko hotels international

## PRESS RELEASE

No.11-06  
2010年12月13日

## “音楽を食べよう”をテーマにした コラボレーションランチを1月30日に開催

ホテル日航アリビラ(所在地:沖縄県中頭郡読谷村 総支配人:熊井潤二)では、2011年1月30日(日)にブラスリー「ベルデマール」で、伝説の料理人・早野視津留(はやの みつる)氏を招いて、“音楽を食べよう”をテーマにした「伝説の料理人×美食の伝道師コラボレーションランチ」(1名様8,000円)を開催いたします。

2011年1月30日に開催する「伝説の料理人×美食の伝道師コラボレーションランチ」では、イギリスのリッツホテル副料理長などを経験され、ヨーロッパを中心に世界4カ国でフランス料理のシェフとして活躍されてきた早野視津留氏と、アリビラの洋食料理長・上地清光(うえち きよみつ)が、全6品のコースランチをご提供いたします。

日頃より親交の深い早野氏と上地が、音楽からインスピレーションを受けてご用意したランチのテーマは“音楽を食べよう”です。前菜から食後の小菓子までの6品をご提供する際に、それぞれワルツ(管弦楽曲)などを会場で流します。また、会場でメニュー表や料理を初めて見て楽しんでいただきたいという2人のシェフの演出で、料理はご来場者への楽しいサプライズとして開催当日に発表いたします。

### 「伝説の料理人×美食の伝道師コラボレーションランチ」

期 日： 2011年1月30日(日)

時 間： 12:00開場 12:30～

場 所： ブラスリー「ベルデマール」(ロビーフロア)

料 金： 8,000円(税金・サービス料込み)

※事前チケット販売制 ※60名様限定

◆お客さまからのご予約・お問い合わせ ホテル代表 TEL 098-982-9111



早野 視津留 (はやの みつる)

<略歴>1963年帝国ホテル入社。1974年ザ・リッツホテル(イギリス)副料理長。1992年都ホテル東京総料理長。2008年食物加工研究室AYANO(沖縄県)設立。

<受賞歴>1978年全英国料理協会より「クラフトギルド」の称号授与。1982年スペイン・ベルギー文化奨励賞協会より文化奨励賞受賞、モンタニエ美酒美食家協会(フランス)より「シュバリエ章」受章。1997年全日本司厨士協会より最高技術顧問章受章。2004年エスコフィエ協会(フランス)より食文化功労章受章。2006年食生活文化財団(日本)より食文化銀章受章。ほか多数



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潇洒なインテリア、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 098-982-9117/FAX 098-982-9150

セールス&マーケティング部 樋場(トヨバ)  
e-mail : toyoba1521@alivila.co.jp  
http://www.alivila.co.jp