



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. 16-15
2016年3月30日
ホテル日航アリビラ

沖縄 読谷村ならではの 洋食コース料理

りゅうきゅうマルシェ

ホテル日航アリビラ（沖縄県 読谷村/総支配人：碓 啓員）のブラスリー「ベルデマール」では、沖縄の素材をふんだんに使用したお料理を、読谷村にある“やちむんの里”「読谷山焼 北窯」與那原 正守氏のやちむん（陶器）でお召し上がりいただき、沖縄 読谷村ならではの洋食コース料理『りゅうきゅうマルシェ』を販売しております。

沖縄の家庭料理として馴染み深い「にんじんしりしり」（“しりしり”とは沖縄の方言で“すりすり”という意味。スライサーを使う時の音から名前がついたという説があり、縦切りにしたにんじんを炒めた物。）や「アンダンスー」（油味噌。細かくした豚肉を炒めて味噌と砂糖で甘辛く仕上げている。）を前菜でお楽しみいただき、沖縄の定番野菜ゴーヤーはコンフィチュールに、ナーペラー（へちま）はミネストローネにアレンジしてご用意しました。

また、「さんぴん茶」（沖縄で親しまれているお茶で、ジャスミン茶のこと。）を使用したグラニテや、紅芋のブリュレ、サンニンの葉（月桃の葉。独特の香りがあり、沖縄では餅を包んだり化粧品にも用いられる。）の香りがするシガールを添えたショコラムースなど、スイーツまで洋と琉球の食のコラボレーションを沖縄の器“やちむん”でお召し上がりいただき、“ここでしか味わえない”コース料理となっております。



りゅうきゅうマルシェ

- 料金 / 13,000 円（税金・サービス料 10%込み）
- 場所 / ブラスリー ベルデマール
- 時間 / 18:00～22:00（L.O. 21:30）

Dinner Menu

【めんそーれ／いらっしやいませ】	りゅうきゅうオードブル （もずく、にんじんしりしり、島豚パテのフライをアンダンスーで、ハーブ鶏のガランティース）
【はじめていやーさい／はじめまして】	リー・ド・ヴォーのボワレ “ゴーヤーのコンフィチュール” を添えて
【みじらさん／めずらしい】	ヘチマ入りミネストローネ ジェノベーゼを入れたバジルの香り
【うみんちゅー／漁師】	海をイメージした青い器に近海魚とロブスターをシェフ風で仕上げ
【あちさいびーんや／暑いですね】	さんぴん茶とシークワサーのグラニテ
【まーさむん／おいしいもの】	和牛のシェフフランベ 地元野菜とクスクスを付けて焼き上げたフォアグラを添えて
【ギャルソンからのご提案】	チーズブラッター（追加料金 1,000 円）
【食後にさっぱりと】	焼きリゾットをお茶漬けスタイルで
【にふえーで一びる／ありがとうございます】	読谷産“美ら恋紅芋”ブリュレ、ショコラムース、パイナップルタルト、アセロラソルベ
【ちゃーぐわー／お茶】	コーヒー または 紅茶 または フラワーティー

■ 2016年4月1日（金）～5月31日（火）までのメニュー ※除外期間：4月29日～5月5日

◆ お問い合わせ：098-982-9111（代表）

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
たにつぐ ひとみ ながわ ひでのり
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