

＜＜報道関係各位＞＞

No. 16-18
2016年5月19日
ホテル日航アリビラ

南国 沖縄のリゾートで五感をとぎ澄ます ゆったり贅沢な鉄板焼の朝食

美ら島ランチ

2016年6月1日(水)～8月31日(水)までのメニュー

ホテル日航アリビラ(沖縄県 読谷村/総支配人: 碓 啓員)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(沖縄の陶器)の器に盛りつけた、鉄板焼でお召し上がりいただく贅沢な朝食『美ら島ランチ』を販売しております。

2016年6月1日(水)～8月31日(水)までの期間は、夏にぴったりの涼しげなメニューをご用意。

前菜は、スペイン料理の冷製スープで“飲むサラダ”とも言われている「ガスパチョ」を、沖縄産スイカでアレンジ。トマトや玉ねぎ、ピネガーを加え、甘みと酸味の調和がとれた朝にぴったりのすっきりとしたスープです。

バナナ入りパンケーキは、甘い香りに包まれながら目の前の鉄板で焼きあげられ、くるみやアーモンド、ピーナッツをブレンドした風味豊かでコクのあるキャラメルバターで召し上がります。

香ばしい香りとともに焼きあがる卵料理は、あぐ一豚のベーコンが添えられた、にんじんしりしりー(千切りしたにんじんを炒めた料理)入りのオムレツ。

近海魚と野菜はサンニン(月桃)の葉で包み、蒸し焼きにします。(サンニンの葉はハーブ系のすっきりとした甘い香りが特徴で、癒し効果もあると言われています。また、抗菌や消臭など様々な効果があるとされ民家の庭先でもよく見かける、沖縄では昔から親しまれている植物です。)

また、鉄板の上でふっくらと炊きあげた釜炊きごはんは、久米島味噌で味付けしたとろろをかけて「とろろかけごはん」に。まろやかな優しい味で栄養価も高く、暑い夏におすすめの逸品です。

食後のデザートは、沖縄産パイナップルのシャーベットとマンゴー、パッションフルーツなどがトッピングされた小さなパフェ。南国の甘いマンゴーとさっぱりとしたパイナップルシャーベットは、優雅で贅沢な朝食の締めくくりにぴったりです。

ゆったりとした南国リゾートの朝、五感をくすぐる香りと音、鮮やかなシェフサービスのライブ感に心が躍る至福の時間をお過ごしいただけます。

美ら島ランチ

- 料金 / 4,300円(税金・サービス料10%込み)
- 場所 / 鉄板焼 護佐丸
- 時間 / 10:00～12:00 ※ 前日21:00までの予約制

◆ 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 たにつく ひとみ ながわ ひでのり
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