



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. 16-21
2016年6月17日
ホテル日航アリビラ

沖縄の食材をふんだんに使用した特別な会席
日本料理・琉球料理 佐和 「七夕会席」

2016年7月1日(金)～7月7日(木)まで期間限定販売

ホテル日航アリビラ(沖縄県 読谷村/総支配人: 裕 啓員)の日本料理・琉球料理「佐和」では、沖縄の食材をふんだんに使用したこの時期ならではの会席「七夕会席」を、2016年7月1日(金)～7月7日(木)まで期間限定で販売いたします。

先付は、天の川に見立てた「滝川豆腐」。織姫と彦星をイメージした星を散りばめました。
吸物は、竹をイメージした「枝豆摺り流し」。器にスモークの演出をし、七夕の気分をさらに盛り上げます。
焼物の「石垣産和牛炙り焼き」は、オリジナルの豆腐窯ポンズでお召し上がりいただけます。
蒸し物は、鱸を湯葉で包み、短冊型の野菜をあしらひ、茶碗蒸しにしました。
御飯は、夏の夜空に光る天の川をイメージした「ちらし寿司」。
七夕の願いを込めて特別な会席にいたしました。



— 七夕会席 —

- 【先付】滝川豆腐 車海老 オクラ タピオカ
- 【前菜】グルクン笹寿司 穴子八幡巻 青梅
白瓜雷干し ほおずき
- 【吸物】枝豆摺り流し 雲丹 蒸し鮑 じゅんさい
- 【造り】竹氷盛り ミーパイ(ヤイトハタ) 海老
- 【煮物】茄子のけんちん射こみ
竹の子 鮎有馬煮 団扇人参 蓮芋
- 【焼物】石垣産和牛炙り焼き
- 【蒸物】鱸短冊野菜蒸し
- 【酢物】鱧 トマト
- 【止椀】素麺
- 【御飯】天の川ちらし寿司 鰻 鮪 白身 烏賊 島蛸
- 【水菓子】三種



- 料金 / 7,700円(税金・サービス料込)
- 期間 / 2016年7月1日(金)～7月7日(木)
- 時間 / 18:00～21:30(L.O. 21:00)

◆ 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
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