

＜＜報道関係各位＞＞

No. 16-28
2016年10月26日
ホテル日航アリビラ

厳選された上質なチョコレートを使用した スペシャルケーキ
ル ショワ (Le choix)

2016年11月1日(火)より 1日5個限定で販売開始

ホテル日航アリビラ(沖縄県 読谷村/総支配人: 碓 啓員)のラウンジ「アリアカラ」では、2016年11月1日(火)～2017年2月28日(火)まで、1日限定5個のスペシャルケーキ「ル ショワ (Le choix)」を販売いたします。

「ル ショワ (Le choix)」は、トップパティシエやショコラティエから絶大な支持を受け続けている1922年創業のフランスのチョコレート会社ヴァローナ社のブロンドチョコレート「ドウルセ」(※1)と、ブラックチョコレート「グアナラ」(※2)を使用した贅沢なケーキです。この厳選されたチョコレートそれぞれの特徴を生かした2種類のムースに、まるやかで甘くクリーミーな香りのマダガスカル産バニラビーンズを使用したバニラブリュレをサンド。それぞれの風味が絶妙に重なり合い芳醇で奥深い大人な味わいのスペシャルな逸品です。

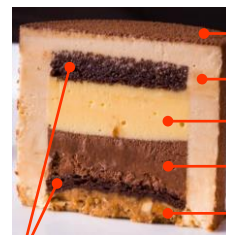


※1 ドウルセ (DULCEY) … ヴァローナのシェフのアクシデントにより偶然誕生したブロンドチョコレート。アクシデントの後、ゆるぎない味わいへの信念を胸に精密な手順と配合で試作を続け、8年の歳月をかけレシピが完成。口に含むとビスケットの風味とほのかな甘みを感じ、やがて芳ばしく豊かなショートブレッドの風味へと変化し、最後にわずかな塩味が感じられる。

※2 グアナラ (GUANAJA) … チョコレート特有の力強く持続性のある風味とわずかな酸味が特徴。力強い苦みの中に、レーズンやマロンの深みのある香りとのほのかな甘草の香りを感じる。

ル ショワ (Le choix)

販売期間 / 2016年11月1日(火)～2017年2月28日(火)
場所 / ラウンジ アリアカラ
料金 / 1,300円
※1日5個限定



ピストレシヨコラ
ドウルセムース
バニラブリュレ
グアナラムース
ショコラナツクロカン

サンファリーヌ

【ラウンジ「アリアカラ」】 74席(テラス33席) 営業時間 / 10:00～23:00 [ラストオーダー 22:30]
スペイン語で「やさしい空気」を意味する名のラウンジ。大きな窓から射し込む光に安らぐくつろぎの時間。心地よい風を感じるテラスもおすすめです。夜はゆるやかに流れる時間をバーメニューでお楽しみいただけます。

◆ 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
たにつく 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