



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. 17-5
2017年8月30日
ホテル日航アリビラ

◀ 報道関係各位 ▶

ブラッスリー「ベルデマール」の
“和”のエッセンスを取り入れた 敬老の日ディナーコース

2017年9月10日（日）～9月22日（金）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：碓 啓員）のブラッスリー「ベルデマール」では、“和”のエッセンスを取り入れた敬老の日ディナーコースを、2017年9月10日（日）から2017年9月22日（金）までの期間限定で販売いたします。

年長者を敬い、長寿を祝う日として制定された「敬老の日」。幅広い年代の方に喜んでいただけるように、和とフレンチを融合させたコース料理をご用意しました。

グリエした栄養価の高い沖縄の島豆腐をオレンジ風味の豆乳クリームソースで仕上げたオードブル、トマトリゾットや温野菜を添えた沖縄近海魚と帆立貝柱は久米島味噌入りのクリームソースでお召し上がりいただけます。

「おでん」をイメージした肉料理は、和牛とハーブ鶏、野菜をじっくり煮込み、シークワサーの香りが爽やかなポトフ仕立てにしました。

日本ならではの伝統を大切に、多年にわたって社会や家庭に尽くしてきた家族への健康と長寿、そして尊敬や感謝の思いを伝えませんか。



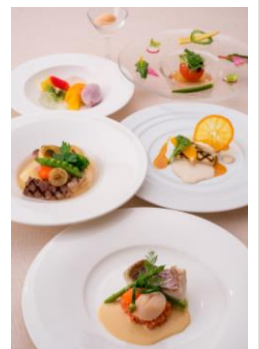
敬老の日ディナー

料金 / 5,900円（税金・サービス料10%込み）
期間 / 9月10日（日）～9月22日（金）
時間 / 18:00～22:00（L.O 21:30）
場所 / ブラッスリー ベルデマール
※ 定休日：火曜日

◆ お問い合わせ：098-982-9111（代表）

Menu

- ・皿の中のコンソメジュレ フルーツトマト 彩り野菜のショーフラワー仕立て
- ・島豆腐のグリエ 豆腐のフォンダン オレンジ風味の豆乳クリームソース
- ・近海魚と帆立貝柱のポッシェ 味噌入りクリームソース 温野菜を添えて
- ・アセロラグラニテ
- ・和牛のグリエとハーブ鶏のポトフ仕立て シークワサーの香り
- ・南瓜のブリュレと紅芋アイス添え
- ・パン ・コーヒー



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、スペイン南部アンダルシア地方の街並みを彷彿とさせる赤瓦屋根と白壁、パティオが特徴的なリゾートホテル。スペイン語の「Alivio（くつろぎ）」と「Villa（別荘）」を組み合わせた「ALIVILA」は、“くつろぎの別荘”という名のホテルです。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、沖縄の豊かな自然と環境を次世代に引き継ぐために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 谷次 瞳 / ながわ ひでのり 名川 英則
e-mail : tanitsugu609069@alivila.co.jp
https://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