



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. 19-14  
2019年9月19日  
ホテル日航アリビラ

**動物性由来の食材を使用しない、野菜を中心に沖縄食材も楽しめる会席**

**彩食会席 ～ビーガンディナーコース～ 販売**

2019年9月15日（日）～12月27日（金）

ホテル日航アリビラ（沖縄県 読谷村/総支配人：福井 朋也）では、2019年9月15日（日）～12月27日（金）の期間、日本料理・琉球料理のレストラン「佐和」にて「彩食会席 ～ビーガンディナーコース」を販売いたします。

「彩食会席（さいしょくかいせき）～ビーガンディナーコース～」は乳製品・ハチミツ・出汁を含め、動物性由来の食材を全く使用しない野菜を中心とした会席です。ビーガン・ベジタリアンのお客様にも安心してホテルでのお食事を楽しんでいただきたいという想いから生まれたこの会席は、鍋物や寿司を楽しめるほか、落花生で作られた「ジーマーミ豆腐」や「ゴーヤー」、「ハンダマ」（和名：水前寺菜）など沖縄で親しまれている食材を使用し、沖縄らしさも同時に味わえます。野菜本来の味を楽しめる工夫を随所に凝らした料理の数々はビーガンのお客様だけでなく、野菜好きのお客様や旅先でも野菜中心の食事を召し上がりたいお客様にもおすすめです。



**< 彩食会席 ～ビーガンディナーコース～ 概要 >**

- 提供期間 / 2019年9月15日（日）～12月27日（金）
- 時 間 / 18：00～21：30（ラストオーダー21：00）
- 店 舗 / 日本料理・琉球料理「佐和」
- 料 金 / 6,500円（消費税・サービス料込み）
- お問い合わせ / レストラン予約 098-989-9021

1/2



ホテル日航アリビラ

ヨミタンリゾート沖縄

nikko hotels international



ホテル日航アリビラ

ヨミタンリゾート沖縄

nikko hotels international

PRESS RELEASE

< 彩食会席 ~ビーガンディナーコース~ メニュー >

- 【前 菜】 ジーマーミ豆腐 金時芋 野菜味噌掛け 生酢
- 【鍋 物】 水菜 ハンダマ 人参 榎木 湯葉 紅芯大根
- 【焼 物】 よもぎ麩 茄子 南瓜 ヤングコーン アスパラ
- 【揚げ物】 野菜天婦羅
- 【酢の物】 アボカドサラダ
- 【止 椀】 野菜味噌汁
- 【食 事】 野菜寿司 トマト 胡瓜 蒟蒻 からし菜
- 【水菓子】 フルーツ三点盛り



◆ 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、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 いま なおみ / ながわ ひでのり  
 e-mail : iki1510@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