



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. 20-08
2020年9月24日
ホテル日航アリビラ

シーサーとキジムナーがおもてなし
おきな「和」のハロウィーン会席

日本料理・琉球料理「佐和」 2020年10月1日（木）より限定販売

ホテル日航アリビラ（沖縄県 読谷村/総支配人：福井 朋也）の日本料理・琉球料理「佐和」にて、2020年10月1日（木）から10月31日（土）まで、沖縄県産食材をふんだんに取り入れた「和」のハロウィーン会席を販売します。

【沖縄に古くから伝わる守り神「シーサー」と、ガジュマルの木に宿ると言われている沖縄の精霊「キジムナー」がおもてなしする晩餐会】をテーマに、ストーリー仕立てにした会席です。

シーサーとキジムナーがおもてなしするハロウィーンの晩餐会は、県産のアセロラジュースやグルクン寿司、あぐー豚南瓜八幡巻などの前菜から始まります。

魚が好きで友達になると大漁になると言われている「キジムナー」からのおもてなしとしてのお造りは、県産野菜のハンダマ（水前寺菜）や青パパイヤ、ゴーヤー、島南瓜とともにお召し上がりいただきます。

県産の赤仁ミーバイや車海老、やんばるハーブ鶏などが入った旨味たっぷりの茶碗蒸しは雲をイメージし、時間に遅れた魔女がほうきに乗って登場します。

焼物にはドラキュラの好物として、もとぶ牛諸見焼に島らっきょうを添えました。

島の恵みに感謝を込めて「シーサー」からのおもてなしは、きのこなどの県産野菜の炊き込みご飯と、海ぶどうをトッピングした海鮮丼をご用意しました。

豊作への感謝をイメージした水菓子、県産南瓜を使用したプリン、ちんすこうや干し柿、ピーナッツを使用した秋の訪れを感じる和菓子です。

南国の沖縄で、ハロウィーンの晩餐会をお楽しみください。



おきな「和」のハロウィーン会席 ◀1日10食限定▶

料金 / 5,500円（消費税・サービス料10%込み）

期間 / 2020年10月1日（木）～10月31日（土）

時間 / 18:00～21:30（L.O. 21:00）

場所 / ホテル日航アリビラ 日本料理・琉球料理「佐和」

※ 毎週水曜日は夕食定休日

◆ お問い合わせ：098-989-9021（レストラン予約係）

アリビラブルーの海とふりそそぐ太陽が創り出す至福の空間

ホテル日航アリビラは、異国情緒漂うスパニッシュコロニアル風の建物が特徴的なオンザビーチのリゾートホテルです。ホテルの目の前は「アリビラブルー」と称される沖縄本島屈指の透明度を誇る海が広がります。厳選食材を駆使したこだわりの料理、多彩なマリンメニューやリラクゼーションなど、上質な安らぎが満ちる極上のステイをご堪能いただけます。



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 たにづぐ ひとみ 谷次 瞳 / たいらう つよし 平良 剛
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