



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. 21-05
2021年6月16日
ホテル日航アリビラ

沖縄の島の恵みがつまった限定朝食 「ぬちぐすい（命の薬）御膳」 夏メニュー

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、『琉球美食』をテーマに沖縄県産食材やスーパーフード、発酵食品などを取り入れた朝食を提供しており、2021年7月5日（月）より日本料理・琉球料理「佐和」にて、沖縄の島の恵みがつまった限定朝食「ぬちぐすい御膳」の夏メニューの販売を開始します。

沖縄で食事は「ぬちぐすい（命の薬）」と呼ばれ、諸外国との交易によって育まれた「医食同源」の心が今も受け継がれています。食べる物はすべて「くすいむん（薬になるもの）」と言われ、古くから継承されてきた考え方です。

日本料理・琉球料理「佐和」の「ぬちぐすい御膳」は沖縄食材の美味しさを少しずつ一度に楽しむことができる1日20食限定の朝食で、器は沖縄の伝統工芸「やちむん（焼物）」や「琉球ガラス」を使用しています。また、「粟国島のにがりで作る豆腐」のほか、「比嘉酒造の泡盛もろみ粕と王朝味噌の野菜漬け」などのご飯のお供なども、一部ブッフエスタイルでお楽しみいただけます。

朝一番の食事だからこそ「くすいむん（薬になるもの）」として島の恵みがつまった、優しく身体に染み渡るような朝食をお召し上がりください。

■ ぬちぐすい御膳 概要

料金 / 3,700円（消費税・サービス料10%込み）

期間 / 2021年7月5日（月）～9月30日（木）

時間 / 7月・8月 6:30～10:00、9月 7:00～10:00

場所 / ホテル日航アリビラ 日本料理・琉球料理「佐和」

備考 / 1日20食限定。前日21:00まで事前予約を承ります。

ご朝食付きのプランでご宿泊のお客様は朝食券に追加料金1,000円でお召し上がりいただけます。

営業日や営業時間は状況により変更となる場合があります。

詳しくはお問い合わせ、または公式サイトをご確認ください。



【お品書き】

- ・いまいゆ（新鮮な魚）と沖縄県産野菜サラダ シークワーサーパッションフルーツかけ
- ・命宝茶（比嘉製茶）のレモングラスブレンド
- ・野菜とフルーツの摺り流し、アセロラ、玄米豆乳 ・トマト ・パパイヤイリチー（青パパイヤの炒め物）
- ・ハンダマ（水前寺菜）、王朝味噌 ・大根 豆腐 黒大豆酢漬 ・ゴーヤーチャンプルー ・ジーマーミ（ピーナッツ）豆腐
- ・アロエ シークワーサー漬け ・赤マチとシブイのマース煮（ハマダイと冬瓜の塩煮） ・長命草ジュース（沖縄風おじや）
- ・かちゅう湯（沖縄の汁物） ・紅芋、黒糖ちんすこう ・季節のフルーツ

※仕入れ状況により、内容・食材を変更させていただく場合がございます。

◆ 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調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 谷次 瞳 / 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