



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. 22-09
2022年3月10日
ホテル日航アリビラ

日本料理・琉球料理「佐和」の物語会席

「シーサーとキジムナーの花咲か物語」

2022年3月15日（火）から5月31日（火）まで限定販売

ホテル日航アリビラ（沖縄県 読谷村/総支配人：中島 浩一）の日本料理・琉球料理「佐和」にて、2022年3月15日（火）から5月31日（火）まで、板前が考案したオリジナルストーリーを表現した物語会席「シーサーとキジムナーの花咲か物語」を販売します。

今回の物語会席は昔話の『はなさかじいさん』をモチーフに、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」が花畑で出会い、枯れ木に花を咲かせる物語を表現しました。

一皿ごとに込められたストーリーを想像しながら料理をご堪能ください。

■物語会席「シーサーとキジムナーの花咲か物語」 概要

料金 / シーサーとキジムナーの花咲か物語会席 7,000円

期間 / 2022年3月15日（火）～5月31日（火）

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」

備考 / 1日10食限定。記載の金額には消費税・サービス料が含まれております。

営業日や営業時間、食材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。

ご予約・お問い合わせ / 098-989-9021（10:00～18:00 レストラン予約係）



ホテル日航アリビラ

ヨミタンリゾート沖縄

nikko hotels international

◆物語会席「シーサーとキジムナーの花咲か物語」 お品書き

前菜【花畑の出会い】

「ある日キジムナーが畑仕事をしていると、お腹をすかせたシーサーに出会いました」

チーズの王朝味噌漬けや紅芋、キジムナーをイメージした唐墨大根、薪をイメージした島豚八幡巻で、キジムナーとシーサーの出会いを表現しました。

吸物【キジムナーのおもてなし】

「お腹をすかせたシーサーにキジムナーがおもてなし」

沖縄三大高級魚のひとつといわれている赤マチ（ハマダイ）を使用した、優しく上品な味わいの吸物です。

造り【ここ掘れわんわん】

「元気になったシーサーは畑に行き「ここ掘れわんわん」と言いました」

二種のお造りと野菜で宝物を表現しました。魚介類はキジムナーの好物でもあります。

煮物【臼の中から】

「すると今度は臼の前に導かれ…」

里芋と牛蒡の旨煮は臼と杵、人参の梅煮や南瓜の田舎煮は大判小判に見立てました。華やかな菊花館でお召し上がりいただけます。

焼物【枯れ木に花を】

「臼を灰にし枯れ木にまくと…」

枯れ木に花を咲かせるイメージで、灰に見立てた昆布塩を天ぷらにふりかけてお召し上がりいただけます。和牛のたれ焼きや魚の酒蒸しとともに楽しみください。

食事【花見】

「様子を見ていた村の人が集まり、宴が始まりました」

上品な出汁と鯛に桜が香るお茶漬けです。

菓子【感謝の贈り物】

「村の人たちはシーサーとキジムナーに感謝し喜びました」

苺風味のアイスクリームを求肥で包んだ大福とフルーツをご用意しました。

物語会席 「シーサーとキジムナーの花咲か物語」



日本料理・琉球料理「佐和」

料理長 なみざと 並里 よしあき 吉明 / 考案者：板前 ひが 比嘉 りゅうま 龍麻

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 たにつく 谷次 ひとみ 瞳 / たいら 平良 つよし 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