



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. 22-15  
2022年5月27日  
ホテル日航アリビラ

**南国のフルーツを使用した  
夏のしぼりたてモンブラン「マンゴー&パイナップル」**

2022年6月1日(水)～9月30日(金)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)のラウンジ「アリアカラ」にて、マンゴーやパッションフルーツ、パイナップルなどを使用した夏のしぼりたてモンブラン「マンゴー&パイナップル」を、2022年6月1日(水)から9月30日(金)まで期間限定で販売します。

モンブランの土台は、サクサクとしたサブレの上にパッションフルーツマンゴーゼリー、マンゴーとパイナップルの果肉を重ね生クリームで包みこんでいます。

お客様の前でしぼり出されるモンブランクリームは、マンゴーのコンフィチュールとココナッツ、白あんを合わせ口当たりなめらかでフルーティーな味わいです。

さらに、仕上げにかけたライムゼストとココナッツフレークの香りがアクセントになり、トロピカルな風味を引き立てています。

夏の季節にぴったりな味わいのしぼりたてモンブランを、コーヒーまたは紅茶とともに楽しみください。



**■夏のしぼりたてモンブラン「マンゴー&パイナップル」**

料金 / 1,850円(消費税・サービス料10%込み)

※コーヒーまたは紅茶付き

期間 / 2022年6月1日(水)～9月30日(金)

時間 / 11:00～18:00(L.O. 17:30)

場所 / ホテル日航アリビラ ラウンジ「アリアカラ」



ホテル日航アリビラ

ヨミタンリゾート沖縄

nikko hotels international

## DIY しぼりたてモンブラン「マンゴー&パイナップル」

ご自宅や客室で、簡単にしぼりたてモンブランを召し上がっていただけるテイクアウト用キットをご用意しました。

同梱のレシピや動画で作り方を紹介しているため、どなたでも簡単に本格的なスイーツを作ることができます。

### ■DIY しぼりたてモンブラン「マンゴー&パイナップル」

内容 / マンゴー&パイナップルのクリーム（しぼり袋）、ケーキ本体、ココナッツフレーク、ミント、レシピ

料金 / 2,100円（消費税込）

期間 / 2022年6月1日（水）～9月30日（金）

時間 / 11:00～18:00（L.O. 17:30）

場所 / ホテル日航アリビラ ラウンジ「アリアカラ」



※営業時間は変更となる場合があります。詳しく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（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