



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. 22-26
2022年9月27日
ホテル日航アリビラ

**buffetには「パンケーキ」や「肉厚ビーフバーガー」など60種以上をラインアップ
朝食buffetをリニューアル 和朝食には「琉球八寸」などのご当地メニューが登場
2022年10月1日(土)より提供開始**

ホテル日航アリビラ(沖縄県読谷村/総支配人:中島 浩一)では2022年10月1日(土)よりブラスリー「ベルデマール」で提供している朝食buffet、日本料理・琉球料理「佐和」で提供している和朝食、およびカジュアルbuffet「ハナハナ」で提供している朝食buffetをリニューアルいたします。

朝食buffetのシェフズコーナーには、シェフが目の前で仕上げる肉汁たっぷりの「肉厚ビーフバーガー」や、9種のトッピングやソースで楽しめる「パンケーキ」が登場。ドーナツウォールに並んだ色とりどりのドーナツは見た目にも楽しめます。さらに、「島豚ステーキ」や「タコライス」など沖縄県民に愛され親しまれているご当地メニューもご用意しております。

■ブラスリー「ベルデマール」

「沖縄黒糖ナッツキャラメルソース」や「パイナップルクリームソース」「マンゴーバター」「ドライフルーツ」など9種のトッピングやソースで召し上がっていただく焼きたてのパンケーキ、ゴーヤーや琉球もろみ酢などを使用したスムージー、沖縄県産豚を使用した島豚ソーセージ、美ら島あぐーハム、石垣島玄米入りリゾット、濃厚な紅芋ジャム、パインバターなど60種以上をラインアップしたbuffetをご用意。その他料理と相性のよいシークワサー胡椒や島唐辛子オイルなど沖縄ならではの調味料、ローズマリーオイルやバジルペースト、チアシードやキヌアなどとともに楽しみください。

※ブラスリー「ベルデマール」はbuffetスタイルで朝食をご用意しております。



▲ブラスリー「ベルデマール」朝食buffetイメージ



▲シェフズコーナー:「パンケーキ」イメージ



▲「パインバター」、「紅芋ジャム」イメージ



▲シェフズコーナー:「オムレツ」イメージ



ホテル日航アリビラ

ヨミタンリゾート沖縄

nikko hotels international

■日本料理・琉球料理「佐和」

琉球料理「人参しりしり」入り出汁巻玉子や、島豆腐とアーサの首里味噌仕立て、比嘉酒造のもろみ粕と王朝味噌の野菜漬けなど、島の恵みを味わう「琉球八寸」をご用意します。

その他、たっぷりの削りたて鰹節で召し上がっていただく「かちゅう飯（鰹節ご飯）」や「かちゅう湯（味噌汁）」、板前が目の前で仕上げる「海ぶどう丼」や「ラフテー丼」、沖縄県産のバタフライピーやレモングラス、ハイビスカスなどの沖縄ハーブティーがお楽しみいただけます。

※日本料理・琉球料理「佐和」では、お膳で提供する「琉球八寸」のほか、ご飯類、味噌汁、サラダ、デザート、ドリンクなどをbuffeスタイルで提供しております。



▲日本料理・琉球料理「佐和」朝食イメージ



▲シェフズコーナー：「ラフテー丼」、「海ぶどう丼」イメージ



▲「かちゅう湯」イメージ



▲「沖縄ハーブティー」イメージ

■カジュアルbuffe「ハナハナ」

シェフが目の前で焼き上げる肉汁たっぷりの「肉厚ビーフバーガー」、紅芋ジャムやパインバターで召し上がっていただく「フレンチトースト」、色とりどりのドーナツのほか、沖縄を代表とする食材のひとつで鳴き声以外はすべて食べると言われている島豚のステーキや、沖縄発祥の「タコライス」、沖縄料理の定番「ゴーヤーチャンプルー」に「ポーク玉子おにぎり」と、洋食、和食、沖縄料理などトレンドを取り入れたカジュアルな内容で 60 種以上をラインアップ。

※カジュアルbuffe「ハナハナ」はbuffeスタイルで朝食をご用意しております。



▲カジュアルbuffe「ハナハナ」朝食buffeイメージ



▲シェフズコーナー：「肉厚ビーフバーガー」イメージ





▲「島豚ステーキ」イメージ



▲「ドーナツウォール」イメージ

< 「朝食」提供概要 >

場所：ホテル日航アリビラ プラッスリー「ベルデマール」、日本料理・琉球料理「佐和」、
カジュアルブッフェ「ハナハナ」

料金：大人 3,500 円、小学生 1,800 円、幼児（4 歳～6 歳） 500 円、3 歳未満 無料

期間：2022 年 10 月 1 日（土）より通年

時間：午前 6:30（または 7:00）～午前 10:00

備考：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、内容は状況により変更になる場合がございます。

カジュアルブッフェ「ハナハナ」は不定期営業です。

詳しくは公式サイトをご確認ください。



< 公式サイト >

●ご予約・お問い合わせ：098-989-9021（レストラン予約係）

洋食料理長：古堅 憲正 ふるげん のりまさ コメント

沖縄の美しいビーチリゾートの朝に相応しく、朝からワクワクしていただけるような新メニューを考案しました。ゆったりとした時間を過ごしなが、身体と心に嬉しいお食事をぜひお楽しみください。

和食料理長：並里 吉明 なみざと よしあき コメント

沖縄で古くから食事は「ぬちぐすい（命の薬）」と呼ばれ、食べる物はすべて「くすいむん（薬になるもの）」と言われ継承されてきました。一日が始まる朝一番のお食事に、島の恵みがつまった優しく身体に染み渡る、栄養バランスのとれた朝食をぜひお召し上がりください。



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 なにつく ひとみ 谷次 瞳 / たいら 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