



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. 22-28
2022年9月30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

「ハロウィーン物語」

2022年10月1日(土)～10月31日(月)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」は、2022年10月1日(土)から10月31日(月)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「ハロウィーン物語」を販売します。

シーズンごとにテーマを変えて提供する物語会席は、リゾートホテルならではの親しみやすくくつろいだ雰囲気の中で楽しく会席料理を召し上がっていただきたいとの思いから誕生しており、板前がストーリーから考案する遊び心あふれる料理は、お子様連れのお客様をはじめ、リピーターのお客様にも好評です。

今回の物語会席は、ハロウィーンをテーマに秋の収穫を祝う様子やハロウィーンの夜に起こる不思議な出来事を会席仕立てで表現しました。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「ハロウィーン」

料金 / 物語会席 8,500円

期間 / 2022年10月1日(土)～10月31日(月)

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 (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「ハロウィーン物語」 お品書き

前菜【収穫祭】

—ハロウィーンの夜にお化けたちが集い、秋の収穫をお祝い

目玉を模った冷製茶碗蒸し、唐墨大根のコウモリ、練り切り南瓜のほか、秋刀魚山椒煮や菊菜お浸しなど秋の訪れを感じる前菜です。

吸物【月夜に】

—夜空を見上げると月夜に浮かぶ魔女の姿が…

紅芋で作った魔女やホウキのような牛蒡、月をイメージした豆腐などでハロウィーンの夜を表現した、鰹の清まし仕立てです。

造り【ジャックの執事】

—ジャックの執事として仕える蜘蛛がいたずらして…

二種のお造りのサラダ仕立て。王朝味噌を使用したドレッシング、または塩で召し上がってください。

煮物【今夜は満月】

—満月の光に照らされるオオカミが…

月に見立てた海老の黄金煮、人参でオオカミを模り、食感も楽しめる雑穀餡にしました。

焼物【ランタンの先には】

—ジャックがランタンを手さまよひ歩き…

和牛諸味味噌焼とのどぐろ松茸包み焼、無花果蜜煮をご用意しました。

食事【おまじない】

—長生きできるよう「ぬちぐすい（命の薬）」の魔法をかけました。

鮭と茸の石焼ご飯に、沖縄で古くから「一株食べれば一日長生きする」と言われている長命草やイクラをトッピングして召し上がってください。お好みで出汁茶漬けもお楽しみいただけます。

菓子【五穀豊穣に感謝】

サーターアングギーに紅芋餡をたっぷり絞ったモンブランと季節のフルーツをお楽しみください。

物語会席 「ハロウィーン物語」



日本料理・琉球料理「佐和」

料理長 なみざと よしあき 並里 吉明

考案者：板前 しんざと りょうた 新里 亮太

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、異国情緒漂うスペイン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 ひとみ 谷次 瞳 / たいら つよし 平良 剛
e-mail : tanitsugu609069@alivilla.co.jp
<https://www.alivilla.co.jp>



ホテル日航アリビラ

ヨミタンリゾート沖縄

nikko hotels international