



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. 23-02
2023年2月22日
ホテル日航アリビラ

地元・読谷村の泡盛で仕込んだ自家製唐墨を

2023年3月1日(水)から5月31日(水)まで期間限定で提供

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、地元・読谷村の酒「泡盛残波」で仕込んだ自家製唐墨と、日本酒で仕込んだ自家製唐墨の食べ比べを2023年3月1日(水)から5月31日(水)まで期間限定で提供します。また、唐墨に合わせた泡盛残波と日本酒のペアリングセットもご用意しております。

自家製唐墨は一つひとつ丁寧に下処理を行い、塩漬け、塩抜き、漬け込み、干しと、約1カ月かけて作り上げます。

泡盛で仕込んだ唐墨には、地元・比嘉酒造の泡盛「残波プレミアム30度」を使用。常圧蒸留の甕貯蔵5年古酒と減圧蒸留酒をブレンドしているバランスの良い泡盛に漬け込んだ唐墨は、ねっとりとした食感に濃厚な旨味のあと、泡盛の香りが鼻にぬけ、優しい塩味でマイルドな味わいに仕上がっています。

また、唐墨に合わせた「残波プレミアム30度」と辛口の日本酒とのペアリングセットもご用意しております。手間と時間をかけて完成した自家製唐墨二種との相性をご堪能ください。



■自家製唐墨 概要

料金 / 自家製唐墨(泡盛漬け・日本酒漬け) 2,000円

自家製唐墨と泡盛・日本酒ペアリングセット 3,500円

期間 / 2023年3月1日(水)～5月31日(水)

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 / 記載の金額には消費税・サービス料が含まれております。販売数に限りがございます。

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、異国情緒漂うスペイン・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@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