



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. 23-22
2023年8月25日
ホテル日航アリビラ

**動物性由来の食材を使用しない「ヴィーガン会席」が登場
2023年9月1日（金）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）の日本料理・琉球料理「佐和」は、出汁や調味料を含め、魚や肉、卵、乳製品、はちみつなど、動物性由来の食材を使用しない会席料理「ヴィーガン会席」の提供を、2023年9月1日（金）より開始いたします。

菜食主義の方や健康へのこだわり、信仰上の理由などによる、食の多様性に対応するメニューの要望が増加していることを受け、このたびヴィーガンやベジタリアンのお客様にも安心して召し上がっていただける会席料理をご用意しました。ナッツ類や豆乳、てんさい糖、昆布出汁など植物由来の食材や野菜を用いて、日本料理ならではの素材の味を活かした技法で作られた料理の数々をお楽しみいただけます。

また、沖縄の郷土料理「ジーマーミ（ピーナッツ）豆腐」、ゴーヤーやハンダマ（水前寺菜）などの島野菜、島豆腐など、沖縄で親しまれている食材を使用しているほか、ソイミートのつくねや、昆布出汁で炊き上げた蕪と油揚げの炊き込みご飯など、食べ応えや満足感にもこだわって作り上げました。ヴィーガンやベジタリアンのお客様のみならず、野菜中心のお食事をお好みの方や健康に気を遣いたい方など、様々なお客様にお楽しみいただける会席料理に仕上げました。



ホテル日航アリビラ

ヨミタンリゾート沖縄

nikko hotels international

■ヴィーガン会席 概要

開始日 / 2023年9月1日(金)

時間 / 17:30~21:30 (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」

料金 / 1名様 8,500円 (消費税・サービス料込み)

備考 / 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)

【メニュー】9月~11月

前菜は、「佐和」オリジナルのもっちり濃厚な味わいのジーマーミ(ピーナッツ)豆腐のほか、てんさい糖を用いた胡桃の甘露煮、甘酸っぱく爽やかな林檎と柿なますなど6種をご用意。造りは湯葉の刺身と焼き茄子を昆布出汁醤油で召し上がっていただきます。小鍋はゴーヤーやハンダマ(水前寺菜)などの島野菜やヨモギ麩などを、昆布出汁を加えたまろやかであっさりとした豆乳鍋に仕上げました。焼き物には、島豆腐やすりおろした蓮根をつなぎにしたソイミートのつくねと彩り豊かな野菜に、氷砂糖を使用した甘辛いたれを絡め、食べ応えのある一品に仕上げています。揚げ物は米粉を使用してカラッと揚げたサクサクの野菜天婦羅を、ミネラルが豊富でまろやかな粟国の塩またはカレー塩でお楽しみいただきます。食事には昆布出汁で炊き上げた、蕪と油揚げの炊き込みご飯を提供。昆布出汁や野菜の旨味を活かした満足感のある味わいの会席料理をご堪能ください。

前 菜	ジーマーミ豆腐 胡桃甘露煮 林檎と柿なます 薩摩芋チップ 蒟蒻田楽 切り干し大根柚香漬け
造 り	湯葉の刺身
小 鍋	生麩と野菜の豆乳鍋
焼き物	ソイミートのつくねと野菜 たれ焼き
揚げ物	野菜天婦羅
食 事	蕪と油揚げの炊き込みご飯 香の物 味噌汁
水菓子	フルーツ三種



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 なつぐ ひろみ たいら つよし
谷次 瞳 / 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