

◀報道関係各位▶

No. 24-10
2024年5月1日
ホテル日航アリビラ

【開業 30 周年企画 第 9 弾】
沖縄の食材を使用した『ヴィーガン朝食御膳』を6月1日より提供開始

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、沖縄ならではのハンダマや海ぶどう、もずく酢など野菜や食材を使用した「ヴィーガン朝食御膳」の提供を、2024年6月1日（土）より開始します。

当ホテルでは 2023 年 9 月より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ため、ディナータイムに会席料理「ヴィーガン会席」の販売を行っています。このたび、開業 30 周年を記念し開発された、沖縄そばをアレンジしたオリジナル食材「沖縄そばミート」をはじめとする沖縄らしい食材を味わってほしいという思いに加え、朝食での提供に関する要望が多いことから、沖縄の野菜や海ぶどう、ソイミートなどを使用した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朝食御膳をご用意しました。「ヴィーガン朝食御膳」は、ハンダマ（水前寺菜）や海ぶどうなどの島野菜のほか、自家製豆腐、ソイミートのはさみ揚げ、ホテルオリジナル食材・沖縄そばミートの治部煮など食べ応えや満足感にもこだわって作り上げました。食材だけでなく、てんさい糖、ナッツ類や豆乳、昆布出汁など植物由来の調味料のみを用いて、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。

■ヴィーガン朝食御膳 メニュー

目覚めのドリンク フレッシュオレンジジュース
小鉢 野菜のお浸し、ひじきの旨煮、自家製豆腐、ハンダマ王朝味噌和え、もずく酢
造り 湯葉の刺身

煮物 沖縄そばミートと野菜の治部煮
焼物 茄子とソイミートの挟み揚げ
蒸し物 馬鈴薯まんじゅう、雑煮餡
替鉢 彩りサラダ、海ぶどう

食事 菜飯
香の物 三種
止椀 野菜の味噌汁
水菓子 フルーツ

■ヴィーガン朝食御膳 概要

開始日 / 2024年6月1日（土）
時間 / 7:00~10:00 (L.O. 10:00)
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 5,000円（消費税・サービス料込み）
備考 / 1日5食限定。前日 14:00 までの予約制です。
※朝食付きプランの方は追加料金¥1,400 でお召し上がりいただけます
※営業日時や食材は状況により変更する場合があります。
※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）
詳しくはこちらから→



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 たなか ようこ 田中 陽子 / たいら つよし 平良 剛
e-mail : tanaka_youko@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

