



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. 25-13
2025年7月25日
ホテル日航アリビラ

音楽を感じるアフタヌーンティー「MUSICA（ムジカ）」を 9月1日より販売

ホテル日航アリビラ（沖縄県読谷村/総支配人：中島 浩一）のラウンジ「アリアカラ」は、2025年9月1日（月）から11月30日（日）まで、音楽と食の融合をテーマにしたアフタヌーンティー「MUSICA（ムジカ）」を販売します。



シーズンごとにテーマを変える『アリビラ バードケージアフタヌーンティー』は、鳥かごをイメージしたアリアカラ店内の装飾やインテリアをヒントに制作した約140cmのオリジナルティースタンドで提供します。

今回は、スペイン語で音楽を意味する「MUSICA（ムジカ）」をテーマに、音楽と食の融合をコンセプトとしたクラシック音楽の世界観や楽器をモチーフにした創造性あふれる限定メニューをご用意します。3つのプレートには、木琴やギターの弦を模したユニークなセイヴォリー、オペラハウスの華やかな空間を彷彿とさせる優美なスイーツ、モーツァルトの故郷にちなんだ食材を使った一品など、音楽にまつわる世界観を表現した料理が並びます。見た目の美しさだけでなく、味わいの中にも“音楽的なストーリー”が息づいており、まるで楽曲を鑑賞するように、ひと皿ごとに異なる世界を味わっていただけます。

「やさしい空気」の意味を持つラウンジ「アリアカラ」の落ち着いた空間の中で、秋の訪れを感じながら音楽と食が響き合う新しいアフタヌーンティーをお楽しみください。

■アリビラ バードケージアフタヌーンティー「MUSICA（ムジカ）」提供概要

期間 / 2025年9月1日（月）～11月30日（日）

時間 / 12:00～16:00 ※2時間制

料金 / お一人様 6,000円

オプション：ソフトドリンク&スパークリングワイン フリーフロー2時間 お一人様 2,800円

場所 / ホテル日航アリビラ ラウンジ「アリアカラ」

備考 / 2名様より承ります（事前予約制）。

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）

1stプレート

- 鮭とポテトのミルフィーユ 木琴仕立て
- マレットに見立てたメープルベーコンドーナツ
- 紅芋餡バターサンド 味覚のアンサンブル
- パスタの弦とトルティーヤのピックを添えたアボカドディップ
- かぼちゃの五線譜クレープに音符を添えて

グリッシーニ（細長いパン）を並べて木琴に見立てた「鮭とポテトのミルフィーユ 木琴仕立て」は、鮭とポテトのサラダを3層のミルフィーユに仕上げました。マレット（木琴のバチ）の形をした「マレットに見立てたメープルベーコンドーナツ」は、メープルとベーコンによる甘じょっぱさがグセになります。紅芋餡をメインにコーヒー、黒糖、ハーブのアンサンブルを表現した新しい組み合わせの「紅芋餡バターサンド 味覚のアンサンブル」は、シェフ自慢の一品です。5本のパスタフライと三角形のトルティーヤチップスはギターの形を表現しています。5層のクレープで五線譜を模した「かぼちゃの五線譜クレープに音符を添えて」は、かぼちゃの甘さの中にハーブやレーズンの風味が広がります。



2ndプレート

- キャラメルオペラ
- エルダーフラワーとマスカットの白ワインゼリー
- リンツァークッキー
- ピスタチオとレモンのスコーン

パリのオペラ座にちなんで名づけられたチョコレートケーキ「オペラ」をアレンジした「キャラメルオペラ」は、濃厚なキャラメル風味が口の中いっぱいに広がる一品。パッパやベートーベンが愛したとされる白ワインから香る花や果実から連想した「エルダーフラワーとマスカットの白ワインゼリー」には可愛いエディブルフラワーを入れました。オーストリアの伝統的なスイーツ「リンツァートルテ」をクッキーにした「リンツァークッキー」は、スパイスの効いた生地と甘酸っぱいラズベリージャムがハーモニーを奏でます。自家製のスコーンは、音符に見えるスプーンにのせたパインバターと紅芋ジャムと一緒に召し上がってください。



3rdプレート

- ピーチメルバのヴェリーヌ
- ピアノに見立てたパッションオレンジムース
- ショコラショーのプリン
- モーツァルトリキュール香るマカロンショコラ

「ピーチメルバのヴェリーヌ」は、オペラ歌手ネリー・メルバに捧げられた「ピーチメルバ」をヴェリーヌ仕立てにしました。「ピアノに見立てたパッションオレンジムース」にはパッションオレンジの爽やかなムースをグランドピアノの形に仕上げています。ショパンが好んだといわれるホットチョコレート「ショコラショー」をプリンにした一品「ショコラショーのプリン」は、熱い紅茶とともに召し上がってください。モーツァルトの名前を冠したチョコレートのリキュール香るマカロンショコラには、ピンク色の音符の形のチョコレートを添えました。



ドリンク コーヒー・紅茶・ハーブティー（ホット・アイス）でご利用いただけます。

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、多彩なマリネ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

〒904-0393 沖縄県中頭郡読谷村字儀間 600 <https://www.alivila.co.jp>

ホテル日航アリビラ / ヨミタンリゾート沖縄 マーケティング課 田中 陽子 / 平良 剛

e-mail : tanaka_youko@alivila.co.jp マーケティング課 TEL 098-923-2015 / FAX 098-982-9150