



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. 25-20
2025年9月19日
ホテル日航アリビラ

沖縄の夜を彩るクリスマスプレゼントを思わせるディナー
特別ディナーコース「Cadeaux de Noel (カドー・ド・ノエル)」を
12月20日から6日間提供

ホテル日航アリビラ（沖縄県 読谷村/総支配人：中島 浩一）のブラッスリー「ベルデマール」は2025年12月20日（土）から12月25日（木）までの6日間、クリスマスディナー「Cadeaux de Noel」を販売します。



「Cadeaux de Noel」は、クリスマスプレゼントのような華やかさと、贈り物を受け取った瞬間のときめきをイメージして、色彩や香り、食感などにこだわって仕上げたコース料理です。トリュフや鮑、フォアグラなどを使用した前菜から、ロブスターや近海魚、もとぶ牛が味わえるメインディッシュまで、クリスマスらしい贅沢なフルコースをご用意しました。まるでプレゼントボックスを開けるような胸の高鳴りとともに、シェフが腕によりをかけて一皿ひと皿とソムリエセレクトのシャンパンやフランス産の白・赤ワインとのマリアージュをお楽しみいただけます。

■クリスマスディナー「Cadeaux de Noel」提供概要

期間 / 2025年12月20日（土）～25日（木）

時間 / 17:30～21:30（ラストオーダー21:00）

場所 / ホテル日航アリビラ ブラッスリー「ベルデマール」

料金 / お一人様 15,000 円（消費税・サービス料込）

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）

「Cadeaux de Noel」メニュー

冷前菜

■トリュフときのこのプリン ビーツのジュレ

鮑のコンソメ煮とレフォール香るフェットテをアクセントに芳醇なトリュフときのこを合わせたプリンに、ビーツのジュレが彩りを添える冷前菜です。かたわらに添えた鮑のコンソメ煮とレフォール（西洋わさび）香るフェットテが味わいのアクセントになっています。

温前菜

■かぼちゃのケーキサレとフォアグラのポーピエット ピスタチオ香るアーモンドのチュイルを添えて

かぼちゃのケーキサレの優しい甘みと、フォアグラを包んだポーピエットの濃厚なコクが織りなす一品を、ピスタチオ香るアーモンドのチュイルが引き立てます。

魚料理

■ロブスターと近海魚のオープン焼き マグロ入りリゾットとソースクリュスタッセ

ロブスターと近海で獲れた魚をオープンで丁寧に焼き上げ、マグロ入りのリゾットと甲殻類の旨味が詰まったソースクリュスタッセを添えて提供します。

肉料理

■もとぶ牛・リードヴォー・鴨・シェフのイマージュ モリーユ茸香るマデラクリームソース

もとぶ牛・リードヴォー・鴨といった多彩な肉をシェフの独創的なアレンジで仕上げ、モリーユ茸の香り豊かなマデラクリームソースとともに楽しみいただきます。多彩で奥行きのある味わいが、聖夜にふさわしい重厚感を演出します。

デザート

■バニラムースとグリオットチェリーのコンポート チョコレートアイス添え

バニラムースとグリオットチェリーの香り、濃厚なチョコレートアイスが絶妙なハーモニーを奏でます。



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

〒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