



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. 25-24
2025 年 10 月 1 日
ホテル日航アリビラ

ご自宅で味わうホテルの味 饗宴オードブル「迎春」のご予約を 10 月 1 日より開始

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」では、年末年始のご家族団らんのひとときを彩る、100 台限定の饗宴オードブル「迎春」のご予約を 2025 年 10 月 1 日（水）より開始します。

饗宴オードブル「迎春」は、和・洋・中の料理に加え、ホテル自家製のパストリーも充実した内容で、レストランで味わうような贅沢な食卓をご自宅でお楽しみいただけます。プロの料理人が丁寧に仕上げた一品一品が、晴れやかな年末年始のひとときを華やかに演出します。県内在住の方はもちろん、年末年始を沖縄で過ごされるご家族やご親戚との集まりにもぴったりの一品です。



■饗宴オードブル「迎春」メニュー内容

和食/ロブスター雲丹素焼き、ロブスター味噌焼き、筑前煮、和牛治部煮、梅人参、出汁巻き卵、蛸柔らか煮、薩摩芋、鶏ロール焼き、鮭塩焼き、鰯生姜煮、紅白なます、手毬麩、太巻き寿司、穴子寿司

洋食/ローストポーク、エゾ鹿のテリーヌ、大根のチキンコンソメ煮、サーモンのチーズテリーヌ、紅芋メルバトースト、生ハム モッツアレラチーズ トマトのピック、グルクンのエスカベッシュ、スモークチキン、カボチャのケーキサレ、ルビータルト小海老と彩り野菜のせ、ミックスナッツ はちみつ和え、アンデスポテトのヴィネグレット和え、3 種オリーブのマリネ

中華/クラゲの和え物、チャーシュー、海老のチリソース、焼売、鶏の唐揚げ

パストリー/抹茶ブッセ、米粉ロールケーキ、シークワーサーパウンドケーキ、クラシックショコラ、いちごガナッシュのトリュフ、カヌレなど

■饗宴オードブル「迎春」概要

予約開始 / 2025 年 10 月 1 日（水）

引渡し日時 / 2025 年 12 月 31 日（水）～2026 年 1 月 1 日（木・祝）、12:00 または 15:00

料金 / 1 セット 17,000 円（4～5 名様分、消費税込み）

予約・引渡し / ホテル日航アリビラ 日本料理・琉球料理「佐和」

備考 / 限定 100 台。テイクアウトのみで販売。

ご予約・お問い合わせ / TEL. 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