



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. 25-25  
2025 年 11 月 14 日  
ホテル日航アリビラ

## 光きらめく冬のリゾートを楽しむイベント期間「las luces」をテーマにした アフタヌーンティーを 12 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 12 月 1 日（月）から 2026 年 2 月 28 日（土）まで、冬のイベント期間「las luces」をテーマにしたアフタヌーンティーを販売します。



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、冬限定のイベント期間「las luces（ラス ルセス）」（スペイン語で「たくさんの光」の意味）の開催に合わせ、冬の夜空に輝く星や月、氷のきらめきなど、冬の景色をモチーフにしたメニューをご用意します。1st プレートには、星空をイメージしたカナッペなどのセイヴォリーを、2nd、3rd プレートには、冴えわたる冬の夜空の星や氷のかげらなどをイメージした透明感のある琥珀糖、愛らしい雪うさぎのタルトなどのスイーツが並びます。

「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、冬の夜空をイメージしたメニューとともに光あふれる南国のティータイム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「las luces（ラス ルセス）」提供概要

期間 / 2025 年 12 月 1 日（月）～2026 年 2 月 28 日（土）

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）

※アリビラ バードケージアフタヌーンティーや

冬限定イベント「las luces（ラス ルセス）」詳細は

右の二次元コードからご覧ください。

「las luces」  
イベント



バードケージアフタヌーンティー  
「las luces」



## 1st プレート

- 黒ごまチーズカナッペ 星空仕立て
- ミニクロワッサンのずんだ餡バター餅サンド
- イルミネーションを飾ったジェノベーゼポテトのタルト
- 彩り野菜とチキンのピーツクレープロール
- スポットライトを浴びた かぼちゃのケーキサレ

1st プレートは、夜空や星、光をテーマにしたセイヴォリーをご用意。「黒ごまチーズカナッペ 星空仕立て」は、香ばしい黒ごまとチーズのkokを、夜空を思わせる華やかなデコレーションで演出。軽やかな食感のクロワッサンに、ずんだ餡とバター餅をサンドした「ミニクロワッサンのずんだ餡バター餅サンド」はシェフの渾身の一品です。「イルミネーションを飾ったジェノベーゼポテトのタルト」は、バジル香るポテトフィリングを詰めたタルトに、光を散りばめたような彩り野菜をトッピングしています。「彩り野菜とチキンのピーツクレープロール」と「スポットライトを浴びた かぼちゃのケーキサレ」はそれぞれ太陽とライトの光をイメージしています。



## 2nd プレート

- 柚子とはちみつ香る凍星の琥珀糖
- ストロベリーショコラ キャンドル仕立て
- チーズクリームとアプリコットのマカロン
- クランベリースコーン
- パインバター・紅芋ジャム

2nd プレートは、冬の星空をテーマにしたスイーツを味わっていただきます。「柚子とはちみつ香る凍星（いてぼし）の琥珀糖」は、澄んだ冬の星空を思わせる柚子の爽やかさとはちみつの優しい甘みが特徴の一品。「ストロベリーショコラ キャンドル仕立て」はろうそくの灯りを模したデコレーションが可愛い毎とショコラのスイーツです。しっとり食感のマカロンに、チーズのkokとアプリコットの酸味を合わせた上品な味わいのマカロンはアラザンと金箔でほのかな光を演出。甘酸っぱいクランベリーを練り込んだ自家製スコーンには、パインバターと紅芋ジャムを添えました。



## 3rd プレート

- ダイヤモンドダストのヴェリーヌ  
～ジンジャーレモンとライチエスプーマ～
- アセロラヴェールを纏った朝日のオレンジムース
- 雪うさぎの大福タルト
- フィナンシェ ～焦がしバターとアーモンドの香り～

3rd プレートは、冬の光や雪をテーマにしたスイーツを取り揃えました。透明感のあるヴェリーヌに、ジンジャーレモンの爽やかさとライチの優しい香りが香る「ダイヤモンドダストのヴェリーヌ」は、雪国のダイヤモンドダストを表現しています。朝日のやわらかい光を思わせる「アセロラヴェールを纏った朝日のオレンジムース」は、オレンジ色のムースにアセロラの鮮やかなヴェールを重ねた、爽やかで甘酸っぱい味わいです。可愛い「雪うさぎの大福タルト」には、カスタードといちごソースを閉じ込めました。「フィナンシェ」には閃光の形をしたチョコレート飾っています。



**ドリンク** コーヒー・紅茶・ハーブティー（ホット・アイス）をご用意

### 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](mailto:tanaka_youko@alivila.co.jp) マーケティング課 TEL 098-923-2015 / FAX 098-982-9150