



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. 26-03
2026年2月3日
ホテル日航アリビラ

花や蝶、うさぎなど春らしいモチーフのスイーツが登場 花園をテーマにしたアフタヌーンティーを3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、2026年3月1日（日）から5月31日（日）まで、春のイベント期間「el patio（エル パティオ）」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、春限定のイベント期間「el patio」（スペイン語で「中庭」の意味）の開催に合わせ、花園に集まる生き物や、当ホテルのパティオを彩るテラコッタタイルなど、春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、バラの花や蝶などを模したセイヴォリーを、2nd、3rd プレートには、花の香りに誘われたうさぎをイメージした可愛らしいチョコレートや、ラベンダーの香りを閉じ込めたトリュフ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、華やかな春をイメージしたメニューとともに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「el patio」提供概要

期間 / 2026年3月1日（日）～5月31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）

バードケージアフタヌーンティー「el patio」：

<https://www.alivila.co.jp/menu/26357/>

春限定イベント「el patio」：

<https://www.alivila.co.jp/topics/25579/>

イベント
「el patio」



アフタヌーン
ティー
「el patio」



1stプレート

- ミニカプレーゼとキウイフルーツのブルスケッタ
 - サーモンローズとクリームチーズのタルト
 - アボカドのオープンサンド リーフ仕立て
 - 紅心大根とツナのバタフライサンド
 - テラコッタに見立てた、あぐーハムペーストのミルフィーユ
- 1stプレートには「パティオ」に集まる花や葉、昆虫をモチーフにしたセイヴォーリーが並びます。「ミニカプレーゼとキウイフルーツのブルスケッタ」と「サーモンローズとクリームチーズのタルト」は可憐な花の形に、「アボカドのオープンサンド リーフ仕立て」は木の葉の形に仕立てました。さらに、羽ばたく蝶に見立てた「紅心大根とツナのバタフライサンド」や、テラコッタタイルを思わせる「テラコッタに見立てた、あぐーハムペーストのミルフィーユ」など、シェフの遊び心を感じていただけます。



2ndプレート

- ウォーターガーデンのヴェリーヌ
 - 紅芋とグリオットチェリーのモンブラン
 - 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、パティオに広がる春の情景をスイーツで表現しました。「ウォーターガーデンのヴェリーヌ」は、パティオ中央の噴水に蝶が舞い降りる様子をイメージ。「紅芋とグリオットチェリーのモンブラン」は、花咲く木々に見立て、紅芋のやさしい甘みとグリオットチェリーの酸味が調和する一品です。また、自家製の「クランベリースコーン」は別添えの「パインバター」と「紅芋ジャム」と合わせてお楽しみいただけます。



3rdプレート

- 花冠をかぶったうさぎの桃ムース
 - 蜂蜜のクレームブリュレ キャラメルチュイール添え
 - ラベンダー香るトリュフ
 - テラコッタの塩バター生キャラメル
 - 苺のお花ブッセ
- 3rdプレートは、うさぎが主役のスイーツプレートです。「花冠をかぶったうさぎの桃ムース」は、パティオの花々に隠れるうさぎをイメージしたユニークな一品。「ラベンダー香るトリュフ」は、カカオの奥に忍ばせたラベンダーの香りがふわりと広がる、華やかな余韻が楽しめます。また、「テラコッタの塩バター生キャラメル」には沖縄の塩を練り込み、甘さの中に深みを感じる味わいです。



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

〒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