



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. 26-06
2026年2月12日
ホテル日航アリビラ

読谷村の伝統陶器「やちむん」で味わう春限定ディナーコース 「やちむんマルシェ ~el patio~」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）のブランズリー「ベルデマール」は2026年3月1日（日）から6月30日（火）まで、読谷村にある「陶眞窯」と「與那原工房」の伝統陶器「やちむん」で味わう春限定のディナーコース「やちむんマルシェ ~el patio~」を販売します。



本コースでは、読谷村の伝統陶器「やちむん」に美しく盛り付けたフレンチベースの料理を、お箸で気軽に楽しんでいただけます。使用するすべての器は、やちむんの里として知られる読谷村の「陶眞窯」と「與那原工房」で作られたもので、温もりある土の風合いと、色彩、職人の手仕事ならではの個性が、料理を引き立てます。

料理は、同時期に館内で開催される春限定イベント「el patio（エル パティオ）」をテーマに、春を迎えたパーティオ（中庭）の祝祭感を彩り豊かに表現。イカの王様「アオリイカ」や美ら島あぐー豚、海ぶどうなど、前菜からデザートまで島の恵みを贅沢に盛り込みました。

■ 「やちむんマルシェ ~el patio~」提供概要

期間 / 2026年3月1日（日）～6月30日（火）

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 ブランズリー「ベルデマール」

料金 / お一人様 13,500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）

イベント「el patio」



「やちむんマルシェ ~el patio~」メニュー

冷前菜

あおりいかのクリュ
コンソメジュレのポーピエット
わさび香るアボカドのマリアージュ

イカの王様と称される高級食材「アオリイカ」を刻み、酸味がアクセントとなる地元野菜を添えた「あおりいかのクリュ」。館内パティオに広がる春の景色をイメージし、草花が鉢の中から芽吹く様子を表現しています。



温前菜

美ら島あぐー豚タン煮込みのフリット
黄人参のピューレとチーズチュイル 庭園風

脂の甘みが特徴の「美ら島あぐー豚タンの煮込みのフリット」は植木鉢に、香ばしさが際立つ「黄人参のピューレとチーズチュイル 庭園風」は蝶に見立て、春を迎えたパティオを表現しています。



魚料理

トリュフリゾット
海ぶどうタンカン風味
沖縄近海魚のセルクルのオーフー
ソースクレームドルージュ

沖縄近海で水揚げされた白身魚や海ぶどうなど、新鮮な海の幸を取り合わせた一皿です。



肉料理

宮崎牛ロースのポフレ
県産しめじコンビーフデュクセルとポテトリヨネーズ
ソースマルサラ

香ばしく焼き上げた宮崎牛のロースに、マルサラワインをベースにしたコクと深みのあるソースを添えました。華やかな盛り付けが、花が咲き誇る情景を演出します。



デザート

ココナツと抹茶のムース
シークワーサーのソルベ
水盆に見立てたエルダーフラワーのジュレ

南国と和の要素が調和したなめらかな「ココナツと抹茶のムース」、すっきりとした後味を楽しめる「シークワーサーのソルベ」、爽やかで甘い香りが広がる「水盆に見立てたエルダーフラワーのジュレ」を取り揃えました。



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、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