



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. 26-20
2026 年 9 月 29 日
ホテル日航アリビラ

「二つの出会い」をテーマに
味わいの変化を楽しむクリスマスディナーを 12 月 19 日より提供

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 2026 年 12 月 19 日（土）から 12 月 25 日（金）までの 7 日間に、クリスマスディナー「Deux rencontres de Noel（ドゥ・ランコントル・ドゥ・ノエル）」を提供します。



「Deux rencontres de Noel」のテーマは「二つの出会い」。一皿ごとに異なる二つの素材を組み合わせ、それぞれの個性を生かしたコースに仕上げました。素材本来の味わいに加え、ソースや付け合わせとの組み合わせによる味わいの変化などをお楽しみいただけます。また、クランベリーを練り込み、フランボワーズのピューレで香り付けしたクリスマス限定のパンも添えました。

その他、ソムリエが選定したイタリアワインとのペアリングを堪能できるオプションもご用意。食事とのマリアージュをもう一つの出会いとして提案します。

■クリスマスディナー「Deux rencontres de Noel」提供概要

期間 / 2026 年 12 月 19 日（土）～12 月 25 日（金）

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 / 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）

「Deux rencontres de Noel」メニュー

冷前菜「美ら島あぐー豚のパテ 3 種のベリージュレ かぼちゃのケーキサレとガトー仕立て」

美ら島あぐー豚の旨みを凝縮したパテに、チョコレートのほろ苦さを加えた一品です。かぼちゃのケーキサレとエディブルフラワーを添え、クリスマスらしく華やかに仕上げました。



前菜「鮑のエマンセと赤ピーマンのババロアの玉手箱 タンカンジュレとトリュフ漂う一皿」

玉手箱に見立てたタルトに赤ピーマンのババロアを詰め、薄切りにした鮑とトリュフを重ねた、海と山の幸を味わう一皿です。タンカンのジュレが全体を爽やかにまとめます。



魚料理「ノルウェー産サーモンのルーローヴァプール セミエビのオーフーソース クレームドルージュ」

ノルウェー産サーモンとセミエビの旨味を生かした一皿。イタリアワインをふりかけ、オーブンでじっくり火を入れることで素材の味わいを引き立てました。鮮やかなピーツソースを合わせることで味わいの変化を楽しめます。



肉料理「石垣牛 仔牛 リードヴォー アシェットマリアーージュ りんごのクリスティアン ポテトドフィノワをブッシュドノエルに見立てて」

石垣牛サーロインに加え、仔牛を堪能できるクリスマスらしい一品。どちらもイタリア産マルサラ酒を使った濃厚なソースで召し上がりいただけます。付け合わせには、りんごの甘みと香りをまとわせたポテトを添えました。



デザート「かわいいキノコと苺の雪化粧 フォレノワール仕立て」

フォレノワールをイチゴでアレンジし、きのこをかたどったケーキに仕上げました。鮮やかな色合いのイチゴのソルベやチョコレートクランチを添え、イチゴとチョコレートの王道の組み合わせを味わえるデザートです。



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