

秋の実りに感謝する 世界の収穫祭をイメージしたアフタヌーンティーを9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、2024年9月1日（日）から2024年11月30日（土）まで、秋の实りに感謝し、来年の豊穡を願う世界の収穫祭「Harvest Festival」をテーマにした「アリビラ バードケージ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、秋の实りに感謝し翌年の豊穡を願う世界の収穫祭「Harvest Festival」をテーマに、アメリカの感謝祭やフランスのワイン祭りをイメージさせるセイヴォリーのほか、イギリスのリンゴ収穫祭やイタリアのピスタチオ祭り、日本の中秋の名月を表現したスイーツなどをご用意しました。日本の秋の味覚を代表するかぼちゃ、芋だけではなく、世界中から集まる美味しい食材とそれにまつわるさまざまな伝統的な収穫祭を楽しんでいただけるメニューが勢揃いしました。

ホテル日航アリビラは、「優しい空気」の意味を持つラウンジ「アリアカラ」の穏やかで贅沢な空間とともに、心躍るテーマや、メニューが持つストーリーをお楽しみいただけるアフタヌーンティーの提供を目指します。

■アリビラ バードケージアフタヌーンティー「Harvest Festival」提供概要

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

期間 / 2024年9月1日（日）～11月30日（土）

時間 / 12:00～16:00 ※2時間制

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）

[メニュー]

1stプレート

- かぼちゃのプーシェ グレイスラムレーズンとナッツを添えて
- 雑穀と米糍ミルクのフラン
- ロースターキーとゴーダチーズのサンドイッチ
- 赤ワイン風味のチーズカナッペ
- トリュフ香るキノコとタブナードのバレット

かぼちゃのプーシェは、かぼちゃサラダを一口パイに盛り付け、レーズンやナッツをトッピングしました。米糍ミルクを使用した冷製フランの中に雑穀やブロッコリーを入れ、玄米フレークや米味噌をトッピングした一品では、新しいお米の味わい方と出合えます。感謝祭定番のロースターキーとクランベリージャムのサンドイッチは、ゴーダチーズの塩味がアクセントになっています。ドライイチジクをトッピングしたチーズカナッペは、煮詰めた赤ワインと黒糖の風味が引き立ちます。



2ndプレート

- トウモロコシのプリン
- キャラメルリンゴのタルト
- クランベリースコーン
- パイバター・紅芋ジャム

トウモロコシのプリン、まろやかなくちどけの中にトウモロコシの甘みを感じられます。キャラメルリンゴのタルトは、くたくたになるまで煮詰めたリンゴとキャラメルの相性がぴったりな、どこか懐かしい一品。クランベリーが入ったスコーンは、クランベリーの風味とサクサク感がマッチしたホテルパティシエ自慢のメニューです。自家製パイバターと紅芋ジャムをつけてお召し上がりください。



3rdプレート

- 白ワインムースとブドウのゼリー2層仕立て
- かぼちゃのサワークリームスパイスチーズケーキ
- 米粉のはちみつクリームロールケーキ
- ピスタチオのフィナンシェ
- コーヒーガナッシュのトリュフショコラ
- 紅芋クッキー

ブドウの風味をより楽しめるよう、白ワインのムースとブドウのゼリーは混ぜるのがおすすめ。かぼちゃのチーズケーキは、サワークリームの酸味と、シナモンスパイスの香りが爽やかに広がります。ロールケーキは米粉を使用することでもちりした食感に、フィナンシェはピスタチオ特有のザクザク感を楽しめます。コーヒーの苦みがくせになりそうなトリュフショコラは、大人の味に仕上げました。



ドリンク コーヒー・紅茶・ハーブティー（ホット・アイス）でご利用いただけます。

アリビラブルーの海とふりそそぐ太陽が割り出す至福の空間

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 たなか 田中 ようこ 陽子 / たいら 平良 つよし 剛

e-mail : tanaka_youko@alivila.co.jp マーケティング課 TEL 098-923-2015 / FAX 098-982-9150