

思わず笑顔がこぼれるクリスマスディナー 「Menu de Noel 2024」を12月21日から5日間販売

ホテル日航アリビラ（沖縄県 読谷村/総支配人：中島 浩一）のブラスリー「ベルデマール」は2024年12月21日（土）から12月25日（水）までの5日間、クリスマスディナー「Menu de Noel 2024」を販売します。大切な人と過ごす素敵なクリスマスを、思わず笑顔になる美味しい料理とともにお過ごしください。



本ズワイガニやサーモン、名古屋コーチンなどを使用した前菜から、もとぶ牛サーロインのローストが味わえるメインディッシュなどのクリスマスらしい贅沢なフルコースは、そのままでも美味しくお召上がりいただけるよう味付けを施しただけでなく、こだわりのソースにつけると一味違った風味や香りを楽しめるようご用意しました。家族や恋人、大切な人と過ごす素敵なクリスマスをイメージしてシェフが一皿ひと皿腕によりをかけて作ったコース料理をご堪能いただけます。

■クリスマスディナー「Menu de Noel 2024」提供概要

料金 / お一人様 15,000円

期間 / 2024年12月21日（土）～25日（水）

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 ブラスリー「ベルデマール」

備考 / 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）

「Menu de Noel 2024」メニュー

オードブル

- 本ズワイガニのトリュフ風味とノルウェー産サーモンのあぶり焼き ピスタチオのクリームソース

やわらかい身が特徴のサーモンは、醤油とわさびのたれに漬け込み味をつけたあと、表面をかるく炙ることで香ばしさも同時に楽しめる一品です。本ズワイガニは、下にちりばめられたチキンコンソメジュレと香り高いトリュフソースと一緒にお召上がりください。ピスタチオのクリームソースは、お口直しにぴったりです。



温前菜

- 名古屋コーチンもも肉のリンゴとレーズン香るファルス 黒ゴマ風味のスービーズとともに

ぷりぷりした食感が強い名古屋コーチンのもも肉は、生姜・醤油・ヨーグルトのたれに2日ほど漬け込み「和」の隠し味をつけ、レーズンとりんごを詰め込んだあとに焼くことで、ジューシーかつフルーティーな味わいに仕上げました。黒ゴマのコクと香ばしさを感じられるスービーズは、ぜひ二口目につけて味の変化をお楽しみください。



魚料理

- 鮑のかるい煮込みと近海魚のオーフー 王朝みそ香るベアルネーズ ウニ入りカプチーノとのマリァージュ ポルチー二苺入りライスコロッケを添えて

近海魚と鮑を重ねた上に、王朝みそで味の深みを出した香草入りベアルネーズと、ウニと磯の香りがふんわり広がるカプチーノを乗せて仕上げたオーフーは、海の幸を存分に堪能いただける一品です。ポルチー二苺入りライスコロッケは、表面のカリっとした食感と、中身のほくほくした食感をポルチー二苺の香りとともにお楽しみいただけます。



肉料理

- もとぶ牛サーロインのロースト
フォアグラの醤油香るコンフィのキャベツ包み
リードヴォーのクミン香るソテー
モリーユ苺入りクリームソース

やわらかくローストしたもとぶ牛は、玉ねぎと粒マスタードのトッピングとともにお召上がりください。皿の中央に用意したモリーユ苺入りクリームソースは、コンフィやソテーとも相性がぴったりの味わいに仕上げました。



デザート

- ホワイトチョコガナッシュと苺のムースタルト
ゆずソルベ添え

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