



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. 13-4
2013年3月26日
ホテル日航アリビラ

トリップアドバイザー「朝食のおいしい日本のホテルトップ20」に4年連続で選ばれランクイン 『ベルデマール』の新しい朝食メニュー 【沖縄野菜のふわふわオムレット】カレンダー 発表

ホテル日航アリビラ（沖縄県 読谷村/総支配人：嶋村 卓也）では、レストラン ブラッスリー「ベルデマール」の朝食にて、2013年4月1日（月）より月替わりで【沖縄野菜のオムレット】の提供を開始いたします。

ブラッスリー「ベルデマール」は、店内より海が一望でき、開放感あふれる朝食会場として大変人気のレストランです。同レストランのご朝食では、シェフがお客さまの目の前で調理するふわふわのオムレットを提供し、多くのお客さまにご好評いただいております。その人気のオムレットをさらに楽しんでいただけるよう、「沖縄野菜のふわふわオムレット」を月替わりでご用意しました。

4月は【かぼちゃ】の栄養たっぷりオムレット、5月は【パパイヤとベーコン】の沖縄風チャンプルーオムレット、6月は沖縄では親しみ深い野菜【シマナー※からし菜】のオムレット。7月以降も沖縄を代表する野菜を使ったオムレットが登場します。清々しいリゾートの朝、美しい海を眺めながらお召し上がりいただきたい一品です。

弊ホテルの朝食は、世界最大の旅行クチコミサイト「TripAdvisor®」（トリップアドバイザー、本社：マサチューセッツ州ニュートン、CEO：スティーブン・カウファー、日本語版サイト：<http://www.tripadvisor.jp>）の発表した「朝食のおいしい日本のホテル」ランキングにて、2010年より4年連続でランクインし、ご好評をいただいております。

オムレットカレンダー

4月	5月	6月
		
かぼちゃの甘みを生かした栄養たっぷりオムレット。	パパイヤとベーコンの沖縄風チャンプルーオムレット。	沖縄で親しまれているシマナー（島菜）風味のオムレット。



【ブラッスリー「ベルデマール」】

スペイン語で「紺碧の海」を意味する名のブラッスリーレストラン。ピクチャーウィンドウから眺める海の景観とともに、アラカルトや軽食、本格ディナーコースまで、沖縄の食材たっぷりの洋食をお召し上がりいただけます。

ご朝食 6:30~10:00 (11月~2月 7:00~10:00) ご夕食 18:00~22:00 [ラストオーダー21:30]
朝食バイキング 大人 2,310円 / 小学生 1,386円 (税金・サービス料10%込み)
148席 (フロア136席、個室12席) ※全席禁煙 TEL 098-982-9111 (内) 6330

ホテル日航アリビラは、沖縄本島の中でも特に歴史と文化を色濃く残す読谷（よみたん）村にあり、世界屈指の透明度を誇る慶良間（けらま）諸島を対岸に臨む2.3kmにおよぶ美しいビーチと自然景観を有し、沖縄の自然に溶け込むスパニッシュコロニアル風の外観と瀟洒なインテリア、ホスピタリティ溢れる上質なサービスを提供いたします。また、1994年の開業当初から環境に配慮した「エコフレンドリーリゾート」を目指し、様々な取り組みを行っています。

本リリースに関する報道関係の方からのお問い合わせ

ホテル日航アリビラ - ヨミタンリゾート沖縄 -
〒904-0393 沖縄県中頭郡読谷村字儀間600
TEL 098-982-9117 / FAX 098-982-9150

マーケティング課 ながわ ひでのり 名川 英則 / たにつく ひとみ 谷次 瞳
e-mail : tanitsugu609069@alivila.co.jp
<http://www.alivila.co.jp>



ホテル日航アリビラ

ヨミタンリゾート沖縄

nikko hotels international