



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. 13-5
2013年4月1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

沖縄県産の素材にこだわったシェフ手作り【フレーバーバター】登場！

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、新たに自家製フレーバーバターを開発し、レストラン プラッスリー「ベルデマール」の朝食にて、2013年4月15日（月）より提供を開始いたします。

プラッスリー「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ご提供している紅いもジャムやパインバターの人気は高く、多くのお客さまにご好評いただいておりますが、今回、新しいフレーバーバターを朝食メニューとして加える為の社内企画として、アリビラパティシエによる「フレーバーバター コンテスト」を開催。社内投票で上位に選ばれたフレーバーバターが季節ごとに朝食メニューとして提供を開始することとなりました。

今回、新しいフレーバーバターをメニューに加える為、パティシエより8種類のフレーバーバターが提案され、ホテルスタッフ数十名が審査員となって試食しコメントとともに投票。集計後、洋食料理長の上地（うえち）とチーフパティシエの新垣（あらかき）が協議した結果、上位に選ばれた沖縄県産の素材にこだわった3種類のフレーバーバターを、季節ごとに朝食メニューとして登場することとなりました。10月以降も季節ごとに新しいフレーバーバターが開発されます。

【4月～5月】 ◇ アセロラバター ◇

「アセロラ」はビタミンCやアントシアニンが豊富で美肌に高い効果があるとされており、女性に嬉しいフレーバーバター。

【6月～7月】 ◇ たんかんバター ◇

「たんかん」は、程よい酸味と甘さのバランスが良く濃厚で、みかんよりもビタミンCが豊富。たんかんと微かなレモンの香りが爽やかなフレーバーバター。

【8月～9月】 ◇ 黒糖きなこバター ◇

「黒糖」はビタミン、ミネラルが豊富で疲労回復にも即効性があると言われており、きなこは大豆の成分を含んでいるので、栄養たっぷりのフレーバーバター。



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。

【プラッスリー「ベルデマール」】

スペイン語で「紺碧の海」を意味する名のプ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潇洒なインテリア、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 たにつく ひとみ
名川 英則 / 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