



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. 22-29
2022年9月30日
ホテル日航アリビラ

**国産の栗や黒豆を使用した
しぼりたてモンブラン「JAPON (ジャポン)」
2022年10月1日(土)から期間限定で提供**

ホテル日航アリビラ(沖縄県 読谷村/総支配人:中島 浩一)のラウンジ「アリアカラ」は、和栗や国産の黒豆、ゆず、生クリームを使用した和テイストのしぼりたてモンブラン「JAPON (ジャポン)」を、2022年10月1日(土)から2023年2月28日(火)まで期間限定で提供します。

しぼりたてモンブラン「JAPON (ジャポン)」は、和栗をふんだんに使用し、国産素材にこだわって仕上げた一品です。

モンブランの土台は、国産黒豆が入ったサクサクとしたクッキーに和栗のソースとスポンジ、クラッシュした渋皮栗入りの和栗のムース、国産の生クリームを重ねました。ムースの中心には濃厚な和栗のソースをとじこめています。

お客様の前でしぼり出されるモンブランクリームは、和栗のペーストとカスタードクリーム、生クリームを合わせ、口当たりなめらかでほっくりとした優しい甘さと豊かな香りが味わえます。

さらに、仕上げに国産のゆずクリームを加え、爽やかな酸味をアクセントにしています。

和栗本来の香りと味わいを最大限に引き出したしぼりたてモンブランを、コーヒーまたは紅茶とともに楽しみください。



■しぼりたてモンブラン「JAPON (ジャポン)」概要

料金 / 1,950 円 (消費税・サービス料 10%込み)

※コーヒーまたは紅茶付き

期間 / 2022年10月1日(土)～2023年2月28日(火)

時間 / 11:00～18:00 (L.O. 17:30)

場所 / ホテル日航アリビラ ラウンジ「アリアカラ」



ホテル日航アリビラ

ヨミタンリゾート沖縄

nikko hotels international

DIY しぼりたてモンブラン「JAPON (ジャポン)」

ご自宅や客室で、簡単にしぼりたてモンブランを召し上がっていただけるテイクアウト用キットをご用意しました。

同梱のレシピや動画で作り方を紹介しているため、どなたでも簡単に本格的なスイーツを作ることができます。

■DIY しぼりたてモンブラン「JAPON (ジャポン)」概要

内容 / 和栗のクリーム(しぼり袋)、ケーキ本体、ゆずクリーム、花穂、レシピ

料金 / 2,200円(消費税込)

期間 / 2022年10月1日(土)~2023年2月28日(火)

時間 / 11:00~18:00(L.O. 17:30)

場所 / ホテル日航アリビラ ラウンジ「アリアカラ」



※営業時間は変更となる場合があります。詳しく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)

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

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 098-923-2015/FAX 098-982-9150

マーケティング課 たにつく 谷次 ひとみ 瞳 / たいら 平良 つよし 剛
e-mail : tanitsugu609069@alivila.co.jp
<https://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