

2017年10月  
ルネッサンス リゾート オキナワ

フレンチと沖縄のコラボレーション  
フランス人シェフが贈る琉球フレンチ



ルネッサンス リゾート オキナワ（沖縄県恩納村 総支配人：知花 功）は、2017年10月1日より、レストラン「フォーシーズン」にて琉球フレンチを発売いたします。

フランス人シェフ、ウェル・ベルトランが食材にこだわり、沖縄在来のアグー豚の中でも特に希少な純血種の「黒琉豚（こくりゅうとん）アグー」、石垣産黒鶏、近隣漁港から仕入れる鮮魚などを使って美しいフレンチに仕上げました。

前菜は、62℃で真空調理した沖縄県産和牛のカルパッチョ。とろけるような味わいの中に凝縮された旨味が感じられます。メインディッシュの石垣産黒鶏は、120日かけて育てられたブランド鶏で、きめ細やかでしっかりとした肉質が特長です。この石垣産黒鶏を、琉球赤瓦に使う粘土に包み込んでうまみを閉じ込め、じっくり焼き上げました。しっとりとしたジューシーな味わいをお楽しみいただけます。

また、デザート「琉球玉手箱」は、ピーナッツと黒糖のパルフェ、パイナップルのコンポート、栗国の塩のブラマンジェ、シークワサーのジュレが層を成し、海をイメージして美しい玉手箱に仕上げたパティシエ自慢の一品です。

シェフとパティシエの技が籠められた一品、一品をご堪能ください。



石垣黒鶏とフォアグラの琉球赤瓦焼き



琉球玉手箱

\* \* \*

■琉球フレンチ

- 【期間】 2017年10月1日～11月30日  
【場所】 フォーシーズン（2階）  
【時間】 18:00～22:00 水曜日定休  
※小学生以上のお客様のご利用とさせていただきます。  
【料金】 ¥10,000（税・サービス料別）

<メニュー>

62℃で真空調理した沖縄県産和牛のカルパッチョ

オマール海老とアーサのフラン

いまいゆ（鮮魚）のブライニングと  
柚子胡椒風味のアイオリ 恩納村の海ぶどうを添えて

黒琉豚アグーの小さなカスレ

いまいゆ（鮮魚）の網焼き  
西表産黒紫米のリゾットとともに

泡盛とシークワサーのグラニテ

石垣産黒とフォアグラの琉球赤瓦焼き

琉球玉手箱

コーヒー又は紅茶



フォーシーズン スーシェフ/  
ウエル・ベルトラン

沖縄本島・西海岸リゾートエリア、恩納村の南端に位置するビーチリゾート。全室バルコニー付きの客室からは、エメラルドグリーンของ東シナ海を一望いただけます。プライベートビーチでは40種類以上のマリンスポーツが一年中楽しめ、イルカとふれあうドルフィンプログラムも人気。また鉄板焼やブッフェなどの個性豊かな7つのレストランほか、お土産物やリゾートウェアなどの5つのショップが揃い、充実のリゾートステイをご満喫いただけます。



<本件に関するお問い合わせ先> E-mail: [kikaku@hpd-c.co.jp](mailto:kikaku@hpd-c.co.jp)

ルネッサンス リゾートオキナワ 企画広報 越田淳子

TEL: 098-964-5681 (直通) FAX: 098-964-5374

(株)エイチピーデイコーポレーション 本社ホテル事業本部 企画広報: 大島・白山・谷川・倉本

<お客様からのお問い合わせ先> <https://renaissance-okinawa.com>

ルネッサンス リゾート オキナワ TEL: 098-965-0707

〒904-0416 沖縄県国頭郡恩納村山田 3425-2