

2018年4月  
ルネッサンス リゾート オキナワ



## 開業 30 周年記念イベント シェフの一皿

～各レストランの 10 人のシェフが贈るスペシャルティ料理～

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、2018 年 7 月 8 日に開業 30 周年を迎えます。2018 年 4 月 1 日より 2019 年 3 月 31 日まで開業 30 周年を記念して、各レストランの 10 人のシェフがこだわりのスペシャルティ料理を作る「シェフの一皿」を開催いたします。

レストランそれぞれのコンセプトに合わせ、10 名のシェフが 11 種類の料理、スイーツを考案。30 周年にちなみ 30 種類のスパイスを使った料理や沖縄ならではの食材や調味料を使ったユニークな料理が誕生いたしました。

シェフのこだわりが詰まった特別な料理をぜひお楽しみください。

\* \* \*

### ■シェフの一皿

【期 間】2018 年 4 月 1 日～2019 年 3 月 31 日

#### シェフの気まぐれローストビーフ



セイルフィッシュカフェ/パンパシフィックディナーbuffe  
上質な牛もも肉を、シルクロードを伝わり広まったレモングラス、タイム、カモミールなどのハーブで包みローストした香り豊かなローストビーフ。

友寄秀昭

アジアテイストを意識したこの世でひとつのオリジナル料理にこだわりました。異国の香りが楽しめる紫バジルのソースをかけ、レモングラスと味わってみてください。



#### たんかん香るエビマヨ

セイルフィッシュカフェ/パンパシフィックディナーbuffe  
カラッと焼き上げた海老と、オーブンで火を通した沖縄の柑橘たんかんを一緒に口に運ぶと、ぷりぷりの海老の食感とたんかんの豊かな香りが口に広がります。

友寄秀昭

ふくよかな香りが広がるように、ソースにもたんかんのリキュールを使っています。



## シェフ・レニーのびっくりスープ



フォーシーズン／¥1,300

パスタを繋ぎ合わせ、ガトー仕立てに仕上げたスペシャルティスープ。生地の中には、オマール海老など魚介のエキスが凝縮された、温かいスープが閉じ込められています。

レニー・ティペレス

生地はパスタで作っているの、合わせて食べればクリームパスタのような味わいが楽しめます。見た目を意識して、食べられる薔薇を添えました。



## 琉球ストーリー・黒琉豚



フォーシーズン／¥3,300

旨味成分が多く、脂身も甘みがあり美味と評判の純血種の黒琉豚アグーを鉄板焼でどうぞ。屋我地島の塩や久米島の味噌で作った自家製油味噌と一緒にご賞味ください。サイドディッシュには金武産の田芋が添えられた、沖縄尽くしの一品。

輪嶋哲

農家が飼料や育成法にこだわり健康的に育てた、純血種のアグーを使っています。生産数が少なく希少なお肉です。屋我地島の塩との相性もとてもいいのでぜひ試してみてください。



## ベイビーバックリブ パイレーツの宝

コーラルシービュー／¥8,000

ジャマイカ料理で使われる香辛料、ジャークスパイスと沖縄のスパイスで漬け込み、長時間低温でじっくり焼き上げた骨付きロース肉。スパイスの香りが立ち上がります。

金城康秋

宝を探して海を駆け巡る海賊になった気分楽しんでください。レストランにはビール 50 種類を用意していますので、ビールとともに豪快にかぶりつき、カリブの海の香りを感じてほしいです。



## オマールタワー



アンビルハウス／¥3,300

シュリンプカクテルからヒントを得て、シュリンプの代わりにオマール海老をまるごと一匹使用。インパクト抜群の一品。

知念高利

クラッシュアイスを使い、沖縄の海を表現しました。沖縄スパイスを加えたガーリック風味のアイオリソースと一緒にオマール海老をまるごと堪能してください。



## スーチカー



彩／¥1,100

「スー」は「塩」、「チカー」は「漬ける」という沖縄方言から名付けられた、豚肉の塩漬。栗国の塩と黒糖、ピパーチ（島胡椒）で2週間ほど漬けたアグー豚を、炭火で仕上げています。

中川辰之

さっぱりとした味のハンダマや白髪ネギとぜひ一緒に食べてみてください。シークワサーをかけてもおいしくいただけます。



## 華



ロイズ／¥2,100

近海魚のお造りや、出汁巻玉子、小鉢3種などともに、沖縄食材の魅力を詰め込んだお寿司セット。鮮やかな彩りにも注目。食後には沖縄風の冷たいぜんざいも味わって。

比嘉辰信

「和」の宝石箱をイメージして、江戸前寿司の基本は崩さず華やかな彩りを意識しました。「どこから食べようかな」と楽しみながらお食事していただけたらうれしいですね。



## フーチバーのこおり豆腐



海風

先附として提供される一品。滝川豆腐をアレンジして、沖縄の代表的な薬草のひとつ、フーチバー（よもぎ）を豆腐に練り込み、寒天で固めたこおり豆腐。ひんやりとした食感と豊かな香りが広がります。

宇江城朝徳

豆腐に練り込む食材は、旬のものを使います。料理のスターターとして、季節の香りと味わいを泡盛と一緒にどうぞ味わってください。



## Birthstone Dream (バースストーンドリーム)



ロビーラウンジ/3 個入 ¥750 5 個入 ¥1,200 12 個入 ¥2,700

各月の誕生石を12種類のチョコレートで再現。4月のダイヤモンドはシャンパン味、7月のルビーはシークワサー味など、季節を表したチョコレートのフレーバーにシェフのこだわりが。

屋良景之

フランス産とベルギー産のチョコをブレンドしたボンボンショコラです。中身が違うのでひとつひとつ楽しんでみてください。友人や家族の誕生日プレゼントにもおすすめです。





## 烏骨鶏と久高島産イラブーの薬膳スープ



マカンマカン (ココ ガーデンリゾート オキナワ) / ¥1,300  
滋養強壮に良いと言われ、薬用として古くから珍重されている  
烏骨鶏と、栄養価が高く宮廷琉球料理に使われたいたイラブー  
(ウミヘビ) を使った薬膳スープ。

宮平悟

烏骨鶏とイラブーの他に、椎茸、ナツメ、クワン草、クコ  
の実、蓮子、干し貝柱など具材の魅力を凝縮させた濃  
厚なスープです。スープの旨味がしみこんだ冬瓜も一緒  
に味わってください。



※料金は全て税・サービス料別です。

\* \* \*

1988年7月8日、ルネッサンス リゾート オキナワはリゾートエリアとして開発が進む恩納村に、当時珍しいマリンエンターテイメントの充実をめざしたリゾートホテルとしてオープンいたしました。以来30年、種類豊富なマリンメニュー、10カ所のレストラン&バーを直営にて運営、1995年にはホテル内でドルフィンプログラムをスタートし、リゾートホテルで今や定番施設となっているエステサロンやリゾートウェディングも、県内では先駆けとして展開してまいりました。

これからも最新のマリンスポーツや、ドルフィンプログラムをはじめとする各種アクティビティ、バラエティ豊かな料飲施設の充実を図り、お子様から大人まで幅広い世代に楽しんでいただけるよう魅力あふれるホテルをめざしてまいります。



<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> <http://.renaissance-okinawa.com>

ルネッサンス リゾートオキナワ TEL: 098-965-0707

〒904-1115 沖縄県国頭郡恩納村山田 3425-2