

2023年10月  
ルネッサンス リゾート オキナワ

8名のシェフによる SDG s スペシャルティ  
【10～12月・シェフの一皿 一島めぐりー】

離島の食材を使った料理で沖縄島めぐり



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)では、2023年10月1日より、沖縄の離島食材を使ったスペシャルティ料理「シェフの一皿」をお楽しみいただけます。

沖縄には石垣島や宮古島をはじめ大小さまざまな離島が点在し、有人島は、沖縄本島を除いて38島あります。それぞれの島に独自の文化、自然が育む豊かな食材があり、特産品として販売されています。今回は8島の特産品を用いてシェフのスペシャルティ料理に仕上げました。

落花生(伊江島)、イラブー(ウミヘビ・久高島)、コーヒー&アセローラ(瀬底島)、車海老(久米島)、黒糖(粟国島)、アーサ(宮古島)、ノコギリガサミ(西表島)、もずく(伊是名島)を使った8品の料理で、沖縄の島めぐりをお楽しみください。

●シェフの一皿 ～島めぐり～

- 【期 間】2023年10月1日～12月31日
- 【場 所】各レストラン
- 【時 間】各レストランのディナー営業時間に準ずる
- 【内 容】8つのメニューは下記のとおりです

## ■宮古島産アーサのアランチーノ <宮古島・アーサ>

「宮古ブルー」と呼ばれる美しい宮古島の海で育ったミネラルたっぷりのアーサをライスコロケに。色と香りにこだわりました。

<レストラン>セイルフィッシュカフェ  
<料金>ディナーbuffetで提供いたします。  
The Buffet 大人¥6,000 小学生¥3,000



シェフ友寄秀昭

## ■ジーマーミ豆腐とフォアグラのポワレ タッチュー仕立て <伊江島・落花生>

沖縄の郷土料理のジーマーミ(ピーナッツ)豆腐とフォアグラを合わせたフュージョン料理。もっちりとしたジーマーミ豆腐と表面を香ばしくポワレしたフォアグラの食感と味わいをお楽しみください。ローストした落花生の食感がアクセントに。

※「タッチュー」とは伊江島の岩山の愛称で、「尖っている」という意味。

<レストラン>フォーシーズン  
<料金>¥3,000



シェフ知念高利

## ■久米島産車海老の冷製 久米島味噌のディップ添え <久米島・車海老>

久米島の海洋深層水で育てられた車海老は、甘みと旨味が凝縮。さっと塩ゆでした車海老を爽やかなレモンのディップでお楽しみください。

<レストラン>コーラルシービュー  
<料金>¥1,000



シェフ金城康秋

## ■島豚の黒糖炭火烧 <粟国島・黒糖>

島豚バラ肉を黒糖と泡盛に漬け込みました。旨味が増した肉を炭火で焼き、粟国の塩でご賞味ください。

<レストラン>海風 <料金>¥1,600



シェフ宇江城朝徳

## ■ノコギリガサミの湯葉包み蒸し <西表島・ノコギリガサミ>

ノコギリガサミとはマングローブに生息するカニ。濃厚な旨味のカニの身を使った萩真丈を湯葉で包み、蒸し上げました。カニ餡と山葵でどうぞ。

<レストラン> 彩      <料金> ¥2,200



シェフ川内隆弘

## ■もずくと鶏だんご 潮鍋 <伊是名島・もずく>

魚と鶏からとったさっぱりしたスープで、太くてコシのあるもずくを‘しゃぶしゃぶ’して鶏だんごとともにご賞味ください。

<レストラン> ロイズ ファミリー  
SUSHI バイキングで提供いたします。  
<料金> ファミリーSUSHI バイキング  
大人 ¥7,000    小学生 ¥3,500    幼児（3～5歳） ¥2,100



シェフ比屋根隼人

## ■コーヒーとアセローラのオペラ <瀬底島・コーヒー&アセローラ>

瀬底島で自家焙煎した香り豊かなコーヒーをスポンジ生地とシロップにたっぷりと使用し、甘酸っぱいアセローラクリームと何層にも重ねたスイーツです。

<レストラン> ロビーラウンジ  
<料金> ¥800



シェフ屋良景之

## ■イラブーの小籠包 <久高島・イラブー>

滋養があり疲労回復にもよいと言われるイラブー（ウミヘビ）は、琉球王国の宮廷料理に使われていた高級食材です。長時間煮込み、ニガナの皮で包み小籠包に仕上げました。

<レストラン> マカンマカン  
（グループホテル・ココ ガーデンリゾート オキナワ）  
<料金> ¥1,200



シェフ宮平悟

※料金は全て税・サービス料込です。

\* \* \*

## ◆シェフの一皿と当ホテルの SDGs への取り組みについて

本企画は、持続可能な開発目標(SDGs)の達成に向けた取り組みの一環です。地産地消の食材を積極的に活用し、安全安心な食材を調達、フードマイレージの削減を行っています。また地元の生産者と連携し、ここでしか食べることができないもの、「今」しか食することのできないものを調達し、よりおいしくいただけるようシェフが工夫を凝らしたスペシャリティ料理をご提供いたします。

<https://renaissance-okinawa.com/sdgs/>



### 施設概要 【ルネッサンス リゾート オキナワ】

エメラルドグリーン的大海と白い砂浜が広がる全室オーシャンビューのエンターテインメントビーチリゾート。ヨットセーリングやシーウォークなど50種以上のマリンスポーツ、ラグーンに暮らすイルカとふれあうドルフィンプログラム、キッズお仕事体験、タラソテラピーサロン、山田温泉、個性豊かな10ヵ所のレストラン&バーなど大人から子供まで豊かな自然の中でリゾートライフが楽しめます。ネイチャーライブラリーをデザインコンセプトに、2021年2月リニューアル完了。

大人の隠れ家【ココ ガーデンリゾート オキナワ】はシャトルバスで15分。



＜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」「ココ ガーデンリゾート 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 広報：大島・谷川・袖野

＜お客様からのお問い合わせ先＞

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 <https://renaissance-okinawa.com>

ココ ガーデンリゾート オキナワ TEL: 098-965-1000

〒904-1115 沖縄県うるま市石川伊波 501 <https://cocogarden.com>