

2024年1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
【シェフの一皿ースープ ア・ラ・モードー】

地産地消&フードロス削減のスープ料理



ルネッサンス リゾート オキナワ(沖縄県恩納村 総支配人:伊良波 清)では、2024年1月9日より、沖縄食材を使ったスペシャルティ料理を楽しむ「シェフの一皿」にて新メニューをお楽しみいただけます。

冬から春にかけての「シェフの一皿」は、心がほっこり温まる滋味深いスープ料理。「ア・ラ・モード」とは、「モダンな」という意味のフランス語です。その名のとおり、地元の食材を活かし、シェフの一工夫を加えた地産地消のモダンな一皿が勢ぞろい。皮や葉など食材を余すところなく使い、フードロス削減にも努めています。素材の味わいをしっかり感じられ、見た目も美しい「スープ ア・ラ・モード」をお楽しみください。

●シェフの一皿 スープ ア・ラ・モード

- 【期 間】 2024年1月9日～5月6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

<https://renaissance-okinawa.com/restaurant/menu/detail.php?id=183>

■津堅島人参のビシソワーズ

キャロットアイランドと呼ばれる津堅島の人参をビシソワーズに仕上げました。

底には人参のムースが入った二層仕立てのスープは、人参の身、皮、葉で作ったかき揚げとともにお召し上がりください。人参を丸ごと使った SDGs な一品です。

＜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

幼児（3～5歳） ¥1,800



■琉球テロワール

沖縄野菜の端材を使ったスープペイザンヌにアグー豚のほほ肉を柔らかく煮込み、トマトに詰めました。

トマトを崩しながらスープとともにお召し上がりください。田舎風スープのイノベティブです。

＜レストラン＞フォーシーズン

＜料金＞ ¥1,500



■とろとろ牛タンと恩納村野菜のスープカレー

スパイスの効いたスープカレーに柔らかい牛タンとたっぷりの野菜が入っています。チーズたっぷりのうちん（ウコン）焼きリゾットとともにお召し上がりください。

＜レストラン＞コーラルシービュー

＜料金＞ ¥1,500



■タームぼたーじゅ～イナムドゥチ～

ターム（田芋）とは、沖縄の里芋のことで、豚の三枚肉や椎茸などを

甘い白味噌で仕上げた汁物をイナムドゥチと呼びます。

蒸したタームに白味噌と首里で造られている王朝味噌を合わせて

汁にすり流しました。食べる和のぼたーじゅです。

＜レストラン＞彩

＜料金＞ ¥1,300



■北中城産アーサの海鮮潮茶漬け

ミーバイのアラで出汁を取り、焼きおにぎりにはミーバイの切身をのせました。さっぱりとした出汁に風味豊かなアーサの香りをお楽しみください。

<レストラン>ロイズ <料金> ¥800



■久米島赤鶏と冬瓜の薬膳スープ鍋

赤鶏と冬瓜をじっくりと煮込み、隠し味に栄養価の高いイラブー（ウミヘビ）を入れました。身体が温まる健康薬膳スープをご賞味ください。

<レストラン>海風 <料金> ¥2,000



■大宜味村カラキシナモンのブランマンジェ フルーツミネストローネとともに

琉球王朝時代から大切な樹木として扱われてきたカラキ。カラキとはシナモン的一种で沖縄北部やんばる（山原）での呼び名です。大宜味村カラキの葉を煮出したブランマンジェとカラキシナモンシロップで作ったフルーツミネストローネを合わせたデザートです。

<レストラン>ロビーラウンジ <料金> ¥800



■ゆし豆腐の濃厚海鮮坦々スープ

スープは海老の殻をベースに仕立てています。ゆし豆腐と珍しい海鮮坦々スープのハーモニーをご賞味ください。

<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



※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ル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の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、タラソセラピーサロン、山田温泉、個性豊かな 9 ヲ所のレストラン&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

「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>