

2026年4月
ルネッサンス リゾート オキナワ

沖縄の伝統食材・島豆腐を堪能する会席料理を提供

料理長手作りの「豆水豆腐」、豆腐アイスクリームもご用意



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、4月1日より、日本料理「彩」にて「島豆腐会席」を販売いたします。

沖縄で昔から伝わる「生しぼり製法」で作られる島豆腐は、水分が少なく、ずっしりとした重みとしっかりとした食感、そして大豆の濃い旨みが特長です。煮崩れしにくい島豆腐を、炊く・焼く・揚げるなど多彩な調理法で旬の魚介や島野菜とともに会席料理に仕上げました。

豆腐の深い味わいを堪能していただきたい椀物の「豆水（とうすい）豆腐」は、絹のような滑らかな口当たりをこだわり、大豆本来のコクと鰹節の旨味を調和させた料理長手作りの逸品です。落ち着いた和の空間で、沖縄の風土と季節の恵みの滋味深い味わいをお楽しみください。



料理長の逸品「豆水豆腐」

■島豆腐会席 <https://x.gd/kNiEN>

- 【期 間】 2026年4月1日～通年
【レストラン】 日本料理「彩（いろどり）」
【営業時間】 17：30～21：30 月曜日定休
【料 金】 ¥7,800（税・サービス料込）
【メニュー】

- ＜前菜＞ 島豆腐と島野菜白和え 久米島車海老
豚肉昆布巻 汲み上げ湯葉いくら 沖縄もずく酢
＜造里＞ 県産鮪 白身 セーイカ 生湯葉 あしらいい式 土佐醤油
＜酒菜＞ 島豆腐王朝味噌・アンダンスー田楽
＜椀物＞ 手作り豆水豆腐 水辛子 とろろ昆布 旨味出汁
＜台の物＞アグーの葛鍋 島豆腐 野菜色々 一味 シークワーサー胡椒
＜焼物＞ 琉球スギの塩焼 はじ神 酢橘
＜食事＞ 県産和牛しぐれ煮と白米
＜香の物＞白菜 ゴーヤ 大根
＜汁物＞ なめこと揚げ島豆腐の味噌汁
＜甘味＞ 豆腐のアイスクリーム 生姜醤油蜜添え 島の果物



◎島豆腐会席をお楽しみいただける宿泊プランをご用意しております。

- 【期間】 2026年4月28日～6月30日
【料金】 1泊朝食付 2名1室1名様26,000円～（税・サービス料込）
【特典】 ご夕食に「島豆腐会席」ご招待 乾杯泡盛付（滞在中1回）※中学生以上対象
[宿泊プラン：https://x.gd/kNiEN](https://x.gd/kNiEN)

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、タラソテラピーサロン、山田温泉、個性豊かな9カ所のレストラン&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をお楽しみいただけます。（客室数377室）



＜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 企画広報 越田淳子 喜久本千賀子
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>