

2018年10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

～「赤」をテーマに 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、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」を開催しております。11 月 1 日より、「30th Red Red Christmas & New Year」のスタートに伴い、「シェフの一皿」も、「赤」をテーマにシェフ達が料理を考案いたしました。

シェフのこだわりが詰まった、目にも鮮やかな「赤」のスペシャルティ料理をぜひお楽しみください。

* * *

■シェフの一皿

【期 間】2018 年 11 月 1 日～2019 年 1 月 31 日

シーフード レッドパピヨット



セイルフィッシュカフェ／

パンパシフィックディナーブッフェ

新鮮な魚介類を、真っ赤なワックスペーパーで包み、石窯で焼き上げたエスニックな香りが特長。クリスマスプレゼントのような見た目もワクワクさせられる一品。

友寄秀昭

海老やムール貝などいろいろな魚介類をプレゼントのように詰め、サンタクロースの気分で作った料理です。楽しく召し上がってください。



フォアグラルージュをグラスに閉じ込めて



フォーシーズンズ／¥2,300

フォアグラと野菜の調和が魅力の一品。

華やかな色合いもお楽しみください。

輪嶋 哲

フォアグラの舌触りを際立たせるため、ソースにこだわりました。沖縄県産ローゼルをアルギン酸で固め、ローゼルの香りと食感を楽しみながらフォアグラを味わってください。



黒鮑をハイビスカス入り島マースで包んで 軽いフーチバーの香り



フォーシーズン／¥4,800(単品) ¥18,000(鉄板焼コース)
磯の香を閉じ込めてじっくり焼き上げた鮑。ハイビスカスの香りが食欲を誘います。単品、コースともに用意。

楚南兼之

鮑、鳴門ワカメ、沖縄産の塩。荒海のイメージの一品ですが、赤のエレガントな色合いもお楽しみください。



バベットのBBQ レッドソース



コーラルシービュー／¥1,800

希少なバベット（牛ハラミ）肉をドラゴンフルーツのソースに漬け込みました。野菜とともにトルティーヤに包んで、赤身肉の旨味をご堪能ください。

金城康秋

柔らかく臭みのない高タンパク、低カロリーのバベットを、スーパーフードとして注目されているドラゴンフルーツのソースに漬け込んだ、美容と健康にこだわった一品です。



レッドシェルフィッシュプラッター



アンビルハウス／2名様 ¥4,900

オマール海老、ズワイガニ、シュリンプなど、赤い甲殻類をカクテルソースと赤ワインヴィネガーのソースでお楽しみください。

知念高利

殻付きのまま旨味を閉じ込めて調理したシーフードを、豪快に手づかみでどうぞ！



金箔祝い巻き



彩／¥4,800

30周年にちなんだ豪華な金箔祝い巻き寿司。鮪、海老の赤のコントラストもお楽しみください。

海老澤修平

豪華な太巻きは、いろいろなお祝いにぴったりです。ぜひ口いっぱい頬張って召し上がってください。



華



ロイズ / ¥2,500

本鮪の大トロ、中トロの寿司に、海ブドウ、近海魚しゃぶしゃぶなどがついた宝箱。ほろ酔いロイズタイムにどうぞ。

桃原吉光

「膳の中の贅沢」を楽しんでいただけるよう、温かいものから冷たいものまで、寿司パーロイズの粋をこの膳ひとつに込めました。



県産紅芋のあられ揚げ&どうる天



海風 / ¥800

沖縄名産の紅芋を昔ながらの調理法で仕上げました。沖縄の歴史が感じられる一皿。

宇江城朝徳

田芋は子孫繁栄をもたらす縁起物として、行事料理には欠かせない食材です。食感と旨味をご堪能あれ。



アップルシュトゥルーデルと濃厚バニラアイスクリーム 赤い果実添え



ロビーラウンジ / ¥1,200

シナモンを効かせたリンゴを、薄く伸ばした木苺風味の赤い生地で包み、バターをたっぷり塗ってじっくり焼き上げました。

屋良景之

20年前にレストランフォーシーズンで愛されていたアップルシュトゥルーデルを、パティシエならではのエッセンスを加えて再現したスイーツです。



伊勢海老とおこげの麻辣レッドスープ



マカンマカン (ココ ガーデンリゾート オキナワ) / ¥3,000 (単品) ¥4,000 (2名様より・コース)

熱々の伊勢海老に、お客様の前でたっぷりスープをかけてサーブします。おこげのパリパリとスープを五感でお楽しみください。

宮平悟

立ち上がる香りと音、パリパリおこげ、2種の豆板醤と花椒の深い味わいを楽しんでください。



* * *

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エディングも、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

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