

2018年10月

ルネッサンス リゾート オキナワ



フレンチと沖縄のコラボレーション
秋の琉球フレンチ



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10月1日より、レストラン「フォーシーズン」にて秋の琉球フレンチを発売いたします。

アグー豚の濃厚な味わいを堪能する前菜は、色鮮やかな沖縄野菜を使い、皿の上がガーデンのような一皿です。スープは近隣漁港から仕入れた鮮魚と、沖縄の味噌、「いなむるち」を使った魚介のうまみたっぷりのブイヤベース、メインディッシュの「沖縄県産和牛のぬちまーすの塩釜焼き」は、上質なおきなわ和牛をミネラル豊富なぬちまーすの塩釜で包んでうまみを閉じ込めて焼き上げました。しっとりとしたジューシーな肉の味わいをご賞味いただけます。

デザートは、フランス産の栗を使ったスフレと多良間島産の黒糖を使ったアイスクリームのアンサンブル。

料理もデザートも沖縄の素材を活かした、見目麗しい琉球フレンチをお楽しみください。

* * *

■琉球フレンチ

【期 間】 2018年10月1日～11月30日
月～金曜日（土、日、祝日除く）

【場 所】 フォーシーズン（2階）

【時 間】 18:00～22:00 水曜日定休

【料 金】 ￥10,000（税・サービス料別）

【ご予約・お問合せ】

Tel. 098-965-0707
（ナビゲーター 8:00～21:00）



沖縄県産和牛とぬちまーすのアンクルート

<メニュー>

アグー豚のフロマージュドテート

いなむるちで仕上げた沖縄近海魚のブイヤベース
柚子胡椒風味のルイユとともに

赤大根で巻いた近海マグロとヒラメの
エシャロット キャビアを添えて

おきなわ和牛とぬちまーすのアンクルート
紅いローゼルソースで

フランス産栗のスフレと
多良間島産黒糖のアイスクリーム
栗国の塩せんべいと添えて

コーヒー又は紅茶



赤大根で巻いた近海マグロとヒラメのエシャロット
キャビアを添えて



フランス産栗のスフレと多良間島産黒糖のアイスクリーム

沖縄本島・西海岸リゾートエリア、恩納村の南端に位置するビーチリゾート。今年7月に開業30周年を迎えました。全室バルコニー付きの客室からは、エメラルドグリーンの東シナ海を一望いただけます。プライベートビーチでは40種類以上のマリンスポーツが一年中楽しめ、イルカとふれあうドルフィンプログラムも人気。また鉄板焼やブッフェなどの個性豊かな7つのレストランほか、お土産物やリゾートウェアなどの5つのショップが揃い、充実のリゾートステイをご満喫いただけます。



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

ルネッサンス リゾート オキナワ TEL: 098-965-0707

〒904-0416 沖縄県国頭郡恩納村山田 3425-2