

2023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 SDGs スペシャルティ
【1~3月・シェフの一皿 Soup! Soup! Soup!】

心温まる地産地消のスープ料理



ルネッサンス リゾート オキナワ(沖縄県恩納村 総支配人:知花 功)では、2023年1月10日より、恩納村などの地元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、心がほっこり温まるスープ料理をご用意いたしました。島にんじんやピーツ、田芋などの島野菜、島豆腐、沖縄パインすっぽんなど沖縄食材を使って仕上げたスペシャルな一皿です。地産地消の滋味深い味わいをお楽しみください。

本イベントは、3ヵ月ごとに食材を変更して新メニューが誕生いたします。8ヵ所のレストラン、ラウンジでそれぞれのシェフ自慢の一皿をぜひお楽しみください。

●シェフの一皿 Soup! Soup! Soup!

- 【期 間】 2023年1月10日~3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



■田芋のビシソワーズ・ア・ラ・モード

田芋は、沖縄で栽培されている里芋の一種です。田芋の茶わん蒸しと田芋のスープが二層になっています。

＜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



シェフ友寄秀昭

■トロワ・トロワ・トロワ

島にんじん、ビーツ、ポテトを使用した3種のスープ。

島にんじんとポテトは素材の味を活かし、ビーツはスパイシーに仕上げました。

＜レストラン＞フォーシーズン
＜料金＞単品 ¥1,200 コース ¥12,000



シェフ知念高利

■小玉ねぎとスペアリブのココット

スペアリブと玉ねぎをとろ火で2時間炊き、旨味のあるスープに仕立てました。パン生地を器を密封し、熱々で提供いたします。パン生地もスープとともに召し上がってください。

＜レストラン＞コーラルシービュー
＜料金＞ ¥1,200



シェフ金城康秋

■沖縄パインすっぽん 丸仕立て

鶏、豚、鰹、沖縄産すっぽんを合わせた贅沢なだし汁。究極の一品です。

＜レストラン＞彩 ＜料金＞ ¥1,800



シェフ川内隆弘

■Loy's ニラ豆腐潮鍋 島薬味いろいろ

魚のあらで取ったスープと島豆腐、ニラの組み合わせ、さっぱりと仕上げました。島薬味で味の変化が楽しめます。

<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¥6,000 小学生¥3,000 幼児(3~5歳) ¥1,800



シェフ諸喜田久也

■スープ de じゅーしー&ブラック

濃厚な豚出汁を使用し、ジューシーおにぎりにイカ墨味噌を射込み、スープ仕立てに仕上げました。

<レストラン>海風 <料金> ¥1,500



シェフ宇江城朝徳

■スフレショコラ ホワイトチョコレートと赤い果実のダブルスープ

スフレショコラと冷たい赤い果実のスープを入れたグラスの中に、温かいホワイトチョコレートのスープを注ぐ、ダブルスープで楽しむスイーツです。

<レストラン>ロビーラウンジ <料金> ¥1,000



シェフ屋良景之

■ズワイガニとアオサの手毬仕立て 澄ましスープ

若鳥と豚もも肉を6時間蒸し、旨味が凝縮した澄みきったスープに白身魚、アオサ、ズワイ蟹の手毬団子を浮かべた贅沢な味わいの一品です。

<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>飲茶三昧ディナーでお楽しみいただけます 大人¥6,000 小学生¥3,000



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。



※ルネッサンス リゾート オキナワ・ココ ガーデンリゾート オキナワでは、お客様ならびにスタッフの健康と安全を最優先に、三密回避と衛生管理の強化に取り組んでおります。安心してご宿泊いただけますよう努めてまいりますので、ご理解ご協力を賜りますようお願い申し上げます。状況により営業内容が変更されますので公式サイトにて最新情報をご確認ください。

<https://renaissance-okinawa.com/news/detail.php?id=78>

＜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>