

2024年5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  
【シェフの一皿ーフルーツランデブー】

南国フルーツと食材との出会いで生まれた料理とスイーツ。



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5月7日より、南国フルーツ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。

「ランデブー」とは、フランス語で「出会い」の意味です。

沖縄の夏はフルーツの宝庫。旬の瑞々しいフルーツと食材の出会いが、新しい味わいを生み出し、見た目や提供方法にもシェフの一工夫を加え、他にはないスペシャルな料理に仕上げました。ビタミンやミネラルたっぷりの「シェフの一皿」をお楽しみください。

●シェフの一皿ーフルーツランデブー

- 【期間】2024年5月7日～8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

<https://renaissance-okinawa.com/restaurant/menu/detail.php?id=194>

## ■スイカのガスパチョ

スイカをベースにリンゴビネガー、トマト、赤ピーマンを合わせた冷製スープ。  
スイカ本来の甘みを活かした爽やかな味わいで暑い日にもぴったりな一品です。

<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



## ■ゴールデンタルト

日本人向けに開発されたゴールデンキウイは、甘みが強く、程よい酸味がフォアグラと良く合います。  
フォアグラのムースとポルト酒のジュレとともにタルトに仕上げました。

<レストラン>フォーシーズン

<料金>フレンチコースのオードブルワゴンでお楽しみいただけます



## ■南国フルーツ 黒糖風味のチョコレートフォンデュ

色とりどりの南国フルーツを焼き、沖縄純黒糖を溶かし込んだチョコレートでコーティングして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



## ■ピーチパインと島豚の包み焼き

包みを開けるとピーチパインの桃のような香りが立ち上がります。  
じっくりと焼き上げた島豚をパインの香りと甘みとともに楽しみください。

<レストラン>海風

<料金> ¥1,200



<sup>いちじく</sup>  
■無花果と和牛の葉包み香り焼き 無花果ソースを添えて

無花果の発酵出汁に漬け込んだおきなわ和牛と島野菜を葉で包んで焼き上げた一皿。  
器に被せた和紙を燃やし、無花果ソースとともにお召し上がりください。

<レストラン> 彩 <料金> ¥3,200



■トロピカルピーチソーメン

濃厚な桃ソースを冷やしソーメンと一緒に召し上がりください。

<レストラン> ロイズ <料金> ファミリーSUSHI  
バイキングでお楽しみいただけます。  
大人 ¥7,000 小学生 ¥3,500 3~5歳 ¥2,100



■麦わら帽子をかぶったマンゴシュークリーム

麦わら帽子をイメージしたチョコレートの下はシュークリーム。中にはマンゴがたっぷり詰まっています。

<レストラン> ロビーラウンジ <料金> ¥800



■ドラゴンフルーツの春巻き食べ比べ

赤と白の2種類のドラゴンフルーツを春巻きの皮でサクッと揚げた一品。  
シナモンの香りと生ハムの塩味が特徴です。赤いドラゴンフルーツと甘辛いチリソースを合わせたソースでお召し上がりください。

<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> ¥600



※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、タラソセラピーサロン、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](mailto: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>