

2024年11月  
ルネッサンス リゾート オキナワ

—甘くて美味しい Sweet Sweet Christmas 2024—  
シェフの一皿&聖夜を彩るクリスマスディナー



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12月1日~12月25日の期間、クリスマス限定の「シェフの一皿」やクリスマスディナーをご用意しています。

今年のルネッサンスのクリスマスコンセプトは、「Sweet Sweet Christmas」。そのテーマにちなんだとおきの「シェフの一皿」を8名のシェフが考案しました。

また、レストランフォーシーズンでは、クリスマスシーズンにふさわしい華やかなフレンチコースをお楽しみいただけます。さらに12月21日~25日は5日間限定のクリスマスガラディナーをご用意しています。シェフが細部にまでこだわった美しい極上のフレンチコースです。

聖夜を彩るスペシャルな料理を、ご家族やご友人とぜひご堪能ください。

●シェフの一皿—Sweet Sweet Christmas—

- 【期 間】2024年12月1日~12月25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=211>

■スイートスイートクリスマスピザ

イチゴ、キウイ、ブルーベリー、ラズベリーをふんだんに使用した本格フルーツピザ。トッピングの生クリーム、キャラメルソースとともにデザート感覚でお楽しみください。

<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



## ■鴨とオレンジット、フォアグラとタルトタタン シェリーヴィネガーのソース

鴨肉とフォアグラをフランスの定番スイーツ、タルトタタンと組み合わせた一品。鴨、甘み、料理を引き締めるソースのマリアージュをお楽しみください。

<レストラン>フォーシーズン

<料金> ¥4,300



## ■W スイートポテトマウンテン

沖縄の読谷村産紅芋と黄金芋を楽しめる一品。紅芋チーズ大福とキャラメル大学芋のフュージョンデザートをお楽しみください。

<レストラン>コーラルシービュー

<料金> ¥800



## ■炭火で焼いた紅芋餅のぜんざい

金時豆を黒糖で煮詰めた優しい味わいのぜんざいに、炭火で焼いた紅芋餅を入れてお召し上がりください。

<レストラン>海風

<料金> ¥800



## ■サーターアンダギーとゴーヤのアイスクリーム 島の蜂蜜掛け

ゴーヤのアイスのカップ状のサーターアンダギーにのせました。仕上げに目の前で島の蜂蜜を掛け、お召し上がりいただきます。

<レストラン>彩 <料金> ¥900



## ■スイートタルト寿司

甘く仕上げた酢飯にイチゴソースとタルトでデザートのような寿司に仕上げました。

<レストラン>ロイズ

<料金>ファミリーSUSHI バイキングで提供いたします。

大人 ¥7,000 小学生 ¥3,500 3~5歳 ¥2,100



## ■真っ赤なクリスマスオーナメント

マダガスカル産バニラのクリームブリュレとピスタチオムースをラズベリーのジュレをかけて仕上げた色鮮やかなクリスマススイーツ。

<レストラン>ロビーラウンジ <料金> ¥800



## ■愛玉ゼリーと杏仁豆腐 魅惑のラズベリーソース

口当たりなめらかな杏仁豆腐に台湾スイーツの愛玉ゼリーをのせ、甘酸っぱいラズベリーソースをかけたチャイニーズスイーツです。

<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> ¥500



## ●クリスマスディナー

【期 間】 2024年12月1日～12月20日

【場 所】 フォーシーズン

【時 間】 18:00～22:00 火曜日定休

【料 金】 ノエルフレンチ ¥10,000、フレンチイヴェール ¥12,000

【メニュー】 <https://renaissance-okinawa.com/restaurant/menu/detail.php?id=210>

### <ノエルフレンチ>

ノエルはフランス語で「クリスマス」の意味。華やかな前菜はワゴンサービスでスタッフがテーブルの傍らでお取り分けいたします。

メインディッシュはオマール海老と大麦牛を一皿に盛り合わせたサーフ&ターフメニュー。

### <フレンチイヴェール>

イヴェールはフランス語で「冬」。メインディッシュは、低温調理した柔らかな仔牛のフィレをフォアグラのクリームソースでお召し上がりください。

コースの最後はクリスマスの代表的なデザート「ブッシュ・ド・ノエル」で素敵な夜を。



ノエルフレンチ



フレンチイヴェール

## ●クリスマスガラディナー

【期 間】 2024年12月21日～12月25日

【場 所】 フォーシーズン

【時 間】 18:00～22:00 ※24日は営業いたします

【料 金】 ジュワイユノエル ¥15,000、ネオクラシック ¥30,000

【メニュー】 <https://renaissance-okinawa.com/restaurant/menu/detail.php?id=208>

### <ジュワイユノエル>

前菜はクリスマスツリーに見立てた「ズワイガニとセロリラブのブルーテ」、メインは沖縄県産和牛をジューシーに焼き上げ、ボルドレーズソースで。デザートはピスタチオのシャーベットとチョコレートが絶品の一品。コースの最後まで幸せを感じられるディナーです。

### <ネオクラシック>

沖縄の高級食材を使い、クラシカルなフレンチをベースに知念シェフのエッセンスを加えたコース料理です。トリュフとキャビアをまとった鯨のタルタル、県産の琉球スッポンのコンソメは素材の持つ味わいをご堪能ください。活伊勢海老とウニと合わせたテルミドール、沖縄県産黒毛和牛とフォアグラのパイ包みは、クラシカルで贅沢なメインディッシュです。



ジュワイユノエル



ネオクラシック

※料金は全て税・サービス料込です。

\* \* \*

### 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的大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ヵ所のレストラン&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。



<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>