

2025年1月  
ルネッサンス リゾート オキナワ

沖縄伝統野菜のスペシャル料理  
【シェフの一皿ー琉球テロワール・島野菜便りー】

十六穀米のシマナーの琉球リゾット、島人参のヴェリーヌ、  
ターナムのリーフパイ etc. 8名のシェフによるSDGsスペシャルティ



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、2025年1月10日～4月30日の期間、沖縄伝統野菜を使ったスペシャルティ料理を楽しむ「シェフの一皿」をお楽しみいただけます。

【沖縄伝統野菜】

戦前から食され、郷土料理に使われている島野菜を、沖縄県が「沖縄伝統野菜」として28種選定しています。

「シェフの一皿」では、この沖縄伝統野菜を8種類選び、各レストランのシェフがそれぞれスペシャルティ料理に仕上げました。

沖縄の風土に生まれ、郷土料理に使われてきた滋味深い島野菜の味わい、大地の恵みを「シェフの一皿」でご堪能ください。



●シェフの一皿ー琉球テロワール・島野菜便りー

- 【期 間】2025年1月10日～4月30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=214>

## ■十六穀米入りシマナー(カラシナ)の琉球リゾット



シマナー(島菜・カラシナ)は、その名のとおり独特の辛味が特徴です。葉はピューレ、茎は食感を残しソテーにして、16穀米と合わせてリゾットに仕上げました。琉球の春の訪れを表現したヘルシーな一品です。

<レストラン>セイルフィッシュカフェ

<料金>ディナーブッフェで提供いたします。

The Buffet 大人 ¥6,000 小学生 ¥3,000

幼児 (3~5歳) ¥1,800

## ■島人参のヴェリーヌ



冬季の島野菜として沖縄で親しまれる島人参は、細長く淡い黄色で爽やかな香りが特徴です。華やかな前菜の一品としてムース、ゼリー、フリットの3つの食感をお楽しみいただけます。

<レストラン>フォーシーズン

<料金>コース料理のオードブルワゴンでお楽しみいただけます。

## ■フーチバー(ヨモギ)入りブラックイカ飯



沖縄のヨモギは、柔らかい苦みが特徴です。ジューシー(炊き込みご飯)や沖縄そばの薬味として親しまれています。

フーチバー、イカ墨、チーズで作った香り高いリゾットをスルメイカに詰めた「ブラックイカ飯」。網で香ばしく焼い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> ¥1,200

## ■島大根ステーキ スーチカーと共に



丸々と大きく、みずみずしい島大根をじっくり焼き上げました。島大根の甘みと焼きスーチカーの塩味が絶妙な味わいをご堪能ください。

<レストラン>海風

<料金> ¥700

### ■島らっきょうタルタル炙りまぐろ



沖縄在来種の島らっきょうは香りと辛味が強く、本土のものより小ぶりなのが特徴です。  
島らっきょうのタルタルソース3種を、近海炙りまぐろと唐墨に合わせました。

<レストラン>彩 <料金> ¥1,800

### ■ナーベラー(ヘチマ)と島豆腐の味噌しゃぶしゃぶ



沖縄では、ヘチマを食材として味噌煮、炒め物、汁物などでいただきます。なめらかな食感と甘みの特徴のヘチマを味噌仕立てのお出汁でお楽しみください。

<レストラン>ロイズ

<料金>ファミリーSUSHI バイキングで提供いたします。

大人 ¥7,000 小学生 ¥3,500 3~5歳 ¥2,100

### ■ターンム(田芋)のリーフパイ



田芋は水のきれいな水田で栽培される里芋の一種で、子孫繁栄をもたらす縁起物として沖縄の正月や盆に欠かせない食材です。

田芋あんをパイ生地で包み、葉っぱの形に香ばしく焼き上げました。

<レストラン>ロビーラウンジ <料金> ¥500

### ■クワンソウ花とすっぽんの薬膳スープ



沖縄では昔から安眠やリラックス効果があると親しまれている伝統野菜クワンソウ(アキノワスレグサ)のつぼみを、すっぽんとあわせて滋養のあるスープに仕上げました。身体が喜ぶ味わいをお楽しみください。

<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> ¥1,500

※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>