



THE RITZ-CARLTON

OKINAWA

News

問い合わせ：PR担当 原田、中村
Anri.Harada@marriott.com

ザ・リッツ・カールトン沖縄
www.ritzcarlton.com/okinawa
2023年6月30日

【ザ・リッツ・カールトン沖縄】

沖縄県産最高級パイナップル「ゴールドバレル」を贅沢に
使用した『パイナップル・パフェ』を7月限定で提供
～8月には濃厚な甘みの特徴の『マンゴー・パフェ』が登場～



ザ・リッツ・カールトン沖縄（所在地：沖縄県名護市喜瀬1343-1 総支配人：佐々木 孝司）は、2023年7月1日～31日の1か月間限定で、沖縄県の推奨品種として登録されている最高級パイナップル「ゴールドバレル」を使用した『パイナップル・パフェ』を、ホテル棟3階に位置するロビーラウンジ&バーにてご提供いたします。また、8月1日～31日の期間は、その第二弾として、濃厚な甘みの特徴の沖縄産アップルマンゴーを使用した『マンゴー・パフェ』が登場いたします。

パイナップルの産地として知られる沖縄の中でも、県北部と八重山地区のほんの一部の地域でのみ栽培されている希少な品種ゴールドバレルは、糖度が17～18度と高く、ジューシーなことで知られています。

ザ・リッツ・カールトン沖縄が毎年夏に期間限定でご提供する、このゴールドバレルをふんだんに使用した『パイナップル・パフェ』は、当館の夏の風物詩にもなっており、沖縄の熱い夏には欠かせないさっぱりとした味わいの一品です。

本年は、昨年までの『パイナップル・パフェ』をさらに進化させ、沖縄市にあるギリシャチーズ・ヨーグルト店「チーザニスタ」の軽やかでコクのあるギリシャヨーグルト（純沖縄県産ミルク使用、添加物・保存料不使用）を使用して作ったソルベや、ココナッツのパンナコッタ、レモンジュレを使用し、フレッシュでジューシーなゴールドバレルそのものの芳醇な味わいをより一層引き立てています。

フルーツの甘さと爽やかな酸味が口の中で絶妙なハーモニーを奏で、一口食べ進めるごとに異なる味わい・食感・香りをお楽しみいただける『パイナップル・パフェ』の詳細は以下のとおりです。

【パイナップル・パフェ】

期間：2023年7月1日～7月31日

時間：13:00～16:00

料金：3200円（税サ込）

場所：ロビーラウンジ&バー（ロビー階）

※仕入れ状況により、食材や提供期間が変更になる場合がございます。

※ご予約も承ります。

※1日10食限定での限定販売となります。

<詳細>

飴細工、沖縄県産ゴールドバレル、ギリシャヨーグルトソルベ、パイナップルソルベ、ココナッツメレンゲ、ヘーゼルナッツとホワイトチョコのクランチ、ザ・リッツ・カールトン沖縄オリジナル TWG ブレンドティーのセミフレッド、ココナッツパンナコッタ、レモンのジュレ、ラズベリー

また、8月1日から登場する『マンゴー・パフェ』には、沖縄県北部（^{おおぞみそん}大直味村）にて、有機肥料栽培にこだわり、樹上で熟させて手摘みされた「アップルマンゴー」を使用いたします。マンゴーそのものおいしさを一皿に凝縮した本パフェは、フレッシュマンゴー、マンゴーソルベのほか、シトラスソルベ、オレンジジュレ、ココナッツパンナコッタ、ダークチョコレートを使用し、甘さ・酸味・コクのバランスがとれた、トロピカルな味わいの一品です。

沖縄の自然豊かな地域で育った、瑞々しいマンゴーをお楽しみいただける『マンゴー・パフェ』の詳細は以下のとおりです。

【マンゴー・パフェ】

期間：2023年8月1日～8月31日

時間：13:00～16:00

料金：3200円（税サ込）

場所：ロビーラウンジ&バー（ロビー階）

※仕入れ状況により、食材や提供期間が変更になる場合がございます。

※ご予約も承ります。

※1日10食限定での限定販売となります。

<ロビーラウンジ&バーについて>

エメラルドグリーンに輝く美しい海や、眼下に広がるゴルフコースを眺めながら、沖縄の食材をふんだんに取り入れたアフタヌーンティーや旬のフルーツを使用したスイーツをお楽しみいただけます。また、アコースティックギターの音色が流れる夜のバータイムでは、沖縄の伝統を継承したクラフトリカーから豊富なセレクションを誇るウイスキーまで、バーテンダーが厳選したスピリッツをお楽しみいただけます。



●ザ・リッツ・カールトン沖縄について

沖縄本島のほぼ中央、名護市喜瀬の自然豊かな高台に位置する「ザ・リッツ・カールトン沖縄」は、琉球のシンボルとなっている“首里城”の赤瓦と白い城壁、また古来より“聖地”とされ崇められてきた水の湧き出る場所をモチーフとしています。琉球での城とは、訪れる人を温かく迎え入れる場所の意味もあり、「城（グスク）」と呼ばれます。古くより礼を重んじ礼を守ってきた琉球の人々が大切にしてきたおもてなしの心「迎恩（ケイオン）」と、ザ・リッツ・カールトンの伝統的なサービス精神を具現化した「城（グスク）」で、お客様をお迎えいたします。

<本リリースに関する問い合わせ先>

ザ・リッツ・カールトン沖縄 PR 事務局（アビアレップス内）

TEL：03-6261-5733 / FAX：03-6261-5944

担当：宮本

E-mail：RC-PR.japan@aviareps.com

ザ・リッツ・カールトン沖縄 PR 担当/原田、中村

TEL：0980-43-5555（代表）/FAX：0980-43-5635