



THE RITZ-CARLTON

OKINAWA

# News

問い合わせ：PR担当 原田、中村  
[Anri.Harada@marriott.com](mailto:Anri.Harada@marriott.com)

ザ・リッツ・カールトン沖縄  
[www.ritzcarlton.com/okinawa](http://www.ritzcarlton.com/okinawa)  
2023年8月29日

## 【ザ・リッツ・カールトン沖縄】 人気沖縄グルメを進化させた、シグニチャーメニューの提供開始 ～沖縄産食材と丁寧な調理法にこだわった、 ぐすくすば・喜瀬バーガー・やんばるマイアーレ～



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8月より、オールデイダイニング「グスク」、鉄板焼きレストラン「喜瀬」、イタリアンレストラン「ちゅらぬうじ」の各レストランで、シグニチャーとなるアラカルトメニュー「ぐすくすば」「喜瀬バーガー」「やんばるマイアーレ」の提供を開始いたしました。

リゾートホテルの上質な空間を楽しみながらも、リラックスしながらカジュアルに沖縄の食文化を味わっていただけるよう、3種類のアラカルトメニューをご用意いたします。沖縄グルメには欠かせない、沖縄そば、バーガー、やんばる島豚を、地元食材や調理法にこだわって進化させた、ザ・リッツ・カールトン沖縄ならではの食体験をお楽しみください。

ザ・リッツ・カールトン沖縄の各レストランで提供する、シグニチャーメニューの詳細は以下の通りです。

### オールデイダイニング「グスク」

#### ぐすくすば

「ぐすくすば」は、つけめんスタイルで楽しむ沖縄そばです。一般的に沖縄そばは、鯉出汁が主流ですが、本レストランでは、和牛のソーキ（沖縄の方言でスペアリブの意味）のスープを使用しています。フレンチのコンソメと同じ調理法で、ソーキをじっくり煮込んだのち、丁寧にアクを取り、濁りのない

クリアなスープに仕上げました。沖縄県産の新鮮なよもぎをふんだんに使用し、シェフ自ら配合や太さにこだわったよもぎ麺を、このコクのある特製ソーキスープにつけ、お客様の目の前で仕上げる沖縄産黒毛和牛サーロインのしゃぶしゃぶと共に、お召し上がりいただきます。沖縄三線の生演奏を聴きながら、ゆったりとした空間で、こだわりの沖縄グルメがお楽しみいただけます。



- 期 間：通年
- 提供時間：ディナーのみ
- 料 金：5,800円
- 場 所：オールデイダイニング「グスク」  
(3階ロビーフロア内)

### 鉄板焼レストラン「喜瀬」

#### 喜瀬バーガー

当ホテルの人気メニューの一つで、日曜日限定・数量限定であった「喜瀬バーガー」が、さらに味わいを増して、毎日お楽しみいただけるようになりました。沖縄県産黒毛和牛の赤身肉とサン肉をバランスよく使用したパテを、ピパーチ（島コショウ）を練りこんだ、ほんのり甘いブリオッシュ生地の自家製バンズで挟みました。さらに、スーチカー（やんばる島豚を塩漬けし、炊き上げる際に泡盛で香りづけした沖縄風ベーコン）や、沖縄生まれのチーズ店「The Cheese Guy」のガーリックチーズ、青パパイアのピクルスをアクセントに、ボリュームでありながらも、あっさりとお召し上がりいただけるバーガーに仕上げています。また、サイドディッシュとして、じーまみ豆腐を使用したクラムチャウダーをご用意しています。



- 期 間：通年
- 提供時間：ディナーのみ
- 料 金：5,800円
- 場 所：鉄板焼レストラン「喜瀬」  
(3階ロビーフロア内)

### イタリアンレストラン「ちゅらぬうじ」

#### やんばるマイアーレ

イタリアの伝統技法「イン・クロスタ・ディ・サレ」を用い、今帰仁（なきじん）産やんばる島豚の骨付きロースを月桃で巻き、塩釜でじっくり火入れた「やんばるマイアーレ」は、月桃がふわりと香り、島豚本来の肉の旨みをお楽しみいただける一品です。サイドディッシュには、名護市にある「クックソニアファーム」から仕入れた旬の野菜のグリルと紅芋のマッシュポテトを添えており、沖縄県産食材を用いた本格的な琉球イタリアンを提供する「ちゅらぬうじ」ならではのメインディッシュです。



- 期 間：通年
- 提供時間：ディナーのみ
- 料 金：12,000円2名様から
- 場 所：イタリアンレストラン「ちゅらぬうじ」  
(3階ロビーフロア内)

#### ●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](mailto: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