

## 水平線に沈む夕陽を眺めながら味わう自然派琉球イタリアン リゾートスタイルのレストラン『YUNTANZA CANOVIANO』

### 2024年8月1日より期間・曜日限定で営業開始

沖縄ワタベウェディング株式会社（本社：沖縄県那覇市、代表取締役：田淵浩之）は、読谷村・宇座ビーチを一望するリゾートチャペル『ザ・ヨミタンリゾート アクアグレイス・チャペル』のバンケットにて、自然派イタリアンの巨匠・植竹隆政シェフとコラボし、沖縄の地元食材をふんだんに使用した“自然派琉球イタリアン”を提供する『YUNTANZA CANOVIANO（ユンタンザ カノビアノ）』のディナー営業を、2024年8月1日（木）から9月22日（日）までの期間限定・曜日限定で行います。



#### ■ レストラン概要 ■

『YUNTANZA CANOVIANO』は、宇座ビーチまで徒歩10秒のビーチフロントに位置する『ザ・ヨミタンリゾート アクアグレイス・チャペル』のバンケットから見える絶景とお食事を通じて沖縄の魅力を感じていただきたいという想いから、夏の旅行で多くの方が沖縄を訪れる8月・9月の期間限定で、ディナー営業を行うこととなりました。

沖縄本島で最後に陽が沈むと言われる読谷村の残波岬にほど近い宇座ビーチでは幻想的なサンセットがディナータイムを美しく演出し、ここでしか味わえない非日常感と、沖縄食材と植竹隆政シェフ監修の自然派イタリアンが融合した美食を提供いたします。当レストラン周辺には、徒歩圏内に『グランドメルキュール沖縄残波岬リゾート』『ジ・ウザテラス ビーチクラブヴィラズ』『グランディスタイル 沖縄 読谷 ホテル&リゾート』など人気宿泊施設が並び、大切な人との旅のハイライトやご家族でのご褒美ディナーとしても、お楽しみいただけます。

#### ■ 植竹シェフコラボメニュー概要 ■

自然派イタリアンの巨匠・植竹隆政シェフが手掛けるお料理の特徴は、イタリアンには必須のニンニク・唐辛子は一切使わず、オリーブオイルと素材同士の組み合わせ、素材の持ち味を大切に調製法でメニュー構成されています。そのため身体への負担がかからず、旅行中で少し疲れたお腹にも優しく、小さなお子様からお年寄りまで幅広い年齢層に喜んでいただきたいというシェフの想いが込められています。当レストランで提供するコラボメニューは、沖縄県産の黒毛和牛、沖縄ブランド豚「キビまる豚」、沖縄ではお祝いなどのハレの日には島やぎ、魚介も沖縄県産にこだわり、車海老や、高級魚アカマチ・ミーバイ・南大東島産平目、そして旬の島野菜など、地元食材をふんだんに使用したコース料理と合わせて、ワインや泡盛、オリジナルカクテルなどのペアリングもお楽しみいただけます。

## ■店舗基本情報■

### 『YUNTANZA CANOVIANO (ユンタンザ カノビアーノ)』

所在地：沖縄県中頭郡読谷村字宇座 675

営業期間：2024年8月1日(木)～9月22日(日)

営業日：木・金・土・日

営業時間：17:30～21:30

予約枠：17:30 / 18:30 / 19:30

定休日：月・火・水および貸切の場合

駐車場：有

お子様同伴：可（乳児、未就学児、小学生）、お子様メニューあり、ベビーカー入店可

予約可否：可（ご予約優先）WEBまたはTEL

WEB予約 / <https://x.gd/Kj4ke>

TEL予約 / 098-921-6377



## ■コース内容■

コース名：YUNTANZA SPECIAL (ユンタンザ スペシャル)

価格：8,800円（税込）

### -Specialite-

沖縄県産車海老とカラスミの冷静カッペリーニ

### -Antipasto-

県産マグロのタルタル タップナード風味 サラダ仕立て 海ぶどう添え

### -Primo Piatto-

夜行貝と島菜 カラフルトマトのタリアテッレ

or

島やぎの白ワイン煮ときのこのオレキエッテ フーチバー風味（+¥1,200）

### -Pesce-

本日の白身魚とあおさのアクアパッツァ風

or

沖縄近海で水揚げされた鮮魚と野菜のカルトッチョ ブイヤベース仕立て（+¥850）

### -Secondo Piatto-

キビまる豚のロースト マスタードソース 焼き野菜添え

or

県産黒毛和牛ロースの炭火焼 マッシュルームソース トリュフオイル風味（+¥2,200）

### -Dolce-

クリームダンジェ マンゴーのソース シークワーサーのグラニテ添え

※その他、キッズメニューもご用意しております。詳細はお問合せください。

■■本件に関する報道関係からのお問合せ先■■

沖縄ワタベウェディング株式会社 広報担当：瑞慶村・藤井  
TEL：098-901-5522 FAX：098-834-4122 E-Mail：privacy-okinawa@watabe-wedding.co.jp  
ホームページ：https://www.okinawa-watabewedding.co.jp/