

PRESS RELEASE

関係各位

2018/10/16

オクマ プライベートビーチ & リゾート お客様の記憶に残る料理を 「伝統と改革の融合」食の改革プロジェクト始動

オクマ プライベートビーチ & リゾート（沖縄県国頭郡国頭村字奥間 913 総支配人 高橋 功）は、「伝統と改革の融合」をテーマに食の改革プロジェクトを始動し、2018年10月より、ホテル内3レストランで新メニューのご提供をスタートしました。

当ホテルは、2018年7月22日に開業40周年を迎えました。アニバーサリーイヤーである本年は、これまでご愛顧いただいた皆様へ感謝の気持ちをこめまして、新マリンアクティビティの販売や客室アメニティの刷新、記念宿泊プランや記念グッズの販売、記念イベントの開催など様々なアニバーサリープロジェクトを行ってまいりました。この度、その最後のプロジェクトとしまして、「伝統と改革の融合」をテーマに、当ホテルの全シェフを集結し、食の改革プロジェクトを始動。ビュッフェレストラン サーフサイドカフェ、和食処 いじゅ、鉄板焼 阿檀の3レストランでグランドメニューを一新し、お客様の記憶に残る、何度でも食べたくなる料理をご提供いたします。



【 食の改革プロジェクト概要 】



サーフサイドカフェ

まずは朝食ビュッフェのリニューアルに着手。どこにもない当ホテルだけの「何度でも食べたくなる朝食」を目指し、厳選した新鮮な食材にこだわった朝食を開始しました。サラダコーナーの野菜は、地元で採れた旬の野菜を用い、ドレッシングは開業当時から受け継がれているオクマドレッシングを筆頭にこだわりの5種をご提供。朝食に欠かせないパンは、焼きたてを10種類ご用意し、紅芋ジャムやドラゴンフルーツジャム、タンカン（沖縄のミカン）ジャムなど、沖縄の食材にこだわったパンとの相性抜群のジャムもご用意しました。また洋食メニューのみならず、沖縄の郷土料理の品揃えも拡充。その場で郷土料理を作りご提供する「おばあ（沖縄の方言でおばあちゃん）の朝食コーナー」では、かちゅー湯、ポーク卵おにぎりの2種をご提供し、満面の笑顔と共に心温まる朝時間をお届けいたします。





厳選した新鮮な食材と地元で伝わる郷土料理、南国ならではのフルーツが並ぶ朝食は、連泊のお客様も飽きることなくお召し上がりいただけます。

夕食ビュッフェは～家族・選ぶ・楽しむ～をコンセプトに、メニューを刷新。ご家族で料理を囲み味わう楽しみ、たくさんのメニューの中から選ぶ楽しみ、たくさんの料理を目で見る楽しみ、の3つの要素を満たすビュッフェに生まれ変わりました。目玉となるシェフのライブコーナーでは、「ローストビーフ」に加え、「トマホークステーキ」が新たにメニュー入り。ボリューム、迫力ともに満点のお肉をシェフがお一人、お一人にサーブいたします。また、地元産の食材にこだわったメニューでは、「山原（やんばる）ハーブ鶏の島マース包み焼」や「山原（やんばる）野菜のチーズフォンデュ」が加わり、ご自身で盛り付けが出来る「鮭の豪快漬け丼」や「サーモン丸ごとオープン焼き ハーブの香り」などシェフが自信をもっておすすめする逸品も並びます。料金も改定し、一新したメニューをリーズナブルにご賞味いただけます。

ブレックファースト営業時間：6：30 ～ 10：30 (L.O.10：00)

ブレックファースト料金：大人（13歳以上）¥2,240 小学生¥1,150
幼児（6歳まで） 無料

ディナー営業時間：18：00 ～ 21：30 (L.O.21：00)

ディナー料金：大人¥3,241 小人¥1,389

※料金はすべて、サービス料込、消費税抜きです

いじゅ

和食処いじゅは、「和琉」をコンセプトに生まれ変わりました。地元、山原（やんばる）産の食材を積極的に用いることはもちろん、日本全国各地から旬の食材を仕入れることで、沖縄に居ながら四季折々の料理をご提供することを実現しました。従来の2倍に増えたメニューは、一品料理から沖縄料理、鍋料理や麺料理、御膳に至るまで多様なラインアップです。特に、沖縄ならではのメニューを御膳にした「琉球御膳」は、9種の沖縄料理を一度に食することができるおすすめの一品です。その他、これからの季節には嬉しい鍋料理も充実。一般的には牛が用いられることが多いもつ鍋も、新コンセプトのもと「アグー豚のもつ鍋」をご提供。「猪豚（イノブタ）鍋」や「やんばるハーブ鶏の水炊き」と並ぶ、当ホテルならではの地元産の食材にこだわった鍋料理としてご賞味いただけます。また、定番メニューの「アグー豚のしゃぶしゃぶ」や、厳しい審査を通り認定された最高級ランクの佐賀牛を用いた「佐賀牛ロースのすき焼き」もおすすめです。沖縄そばや、北海道産の利尻昆布から出汁をとったうどんや蕎麦、新鮮なお造り盛合せなどもご用意しており、多彩なメニューからお好みに合わせご夕食をお召し上がりいただけます。

営業時間：18：00 ～ 21：30 (L.O.21：00)

料金：琉球御膳 ¥3,000 アグー豚のもつ鍋 ¥1,800

佐賀牛ロースのすき焼き ¥5,000 一品料理 ¥300～

※料金はすべて、サービス料込、消費税抜きです





鉄板焼 阿檀

鉄板焼 阿檀は、「創作 (Creative) 鉄板焼」をコンセプトに、肩ひじ張らず楽しみ、味わえるダイニングに生まれ変わりました。これまで 10 年以上の長きに渡り、トラディショナルなスタイルを基礎として大きく変わることのなかったスタンダードメニューを一新。洋食のエッセンスも取り入れ、ワインにもあう鉄板焼コースが楽しめる内容になりました。メインの牛肉は、日本全国に約 150 ほどある銘柄の中でもトップクラスの高品質と名高い佐賀牛を主体とし、県産あぐー豚やオマール海老、夜光貝などをご用意。お客様の目の前で焼き上げる魚介からつくるブイヤベースもコース料理の中の一品として登場します。

また今回新たに加わった「阿檀ステーキコース」は、牛肉をご堪能いただくことに特化したコース内容となり、セレクトしたメインの牛肉 (US 産テンダーロイン 200g、US 産テンダーロイン 250g、佐賀県産黒毛和牛ロース 150g、佐賀県産黒毛和牛フィレ 150g から選択可) にサラダ、焼き野菜、ご飯、味噌汁、香の物の内容で 7,000 円からとリーズナブルに鉄板焼をご堪能いただけます。

※選択される牛肉によって追加料金要

営業時間：17:30 ~ 22:00 (L.O.21:30)

料金：阿檀 (あだん) ￥17,000

芭蕉 (ばしょう) ￥13,000

でいご ￥10,000

阿檀ステーキコース ￥7,000~

※料金はすべて、サービス料込、消費税抜きです

【オクマ プライベートビーチ & リゾートについて】



当ホテルは、今年 7 月に開業 40 周年を迎えました。ホテル敷地内は緑の芝生が広がり、大自然に恵まれた環境をそのまま活かしたコテージ&ヴィラタイプの客室が点在しています。日常とは違うプライベートな癒し空間でゆったりと至福の時間をお過ごしいただけます。やんばるの森へのエコツアーや多彩なマリンスポーツなどアクティビティも充実。旅行の愉しみのひとつでもあるお食事は、地元の食材をふんだんに使用し

たお料理が各レストランでご堪能いただけます。アロマセラピーサロン、展望浴場シーサイドサウナ、屋外プール、チャペルなどの施設も備えた沖縄本島最北端のリゾートホテルです。

所在地：〒905-1412 沖縄県国頭郡国頭村字奥間 913 TEL：0980-41-2222 (代表)

※山原 (やんばる) とは「山々が連なり、森が広がる地域」という意味を持ち、沖縄本島北部 (主に国頭村・大宜味村・東村) を指す言葉です。

【オクマ プライベートビーチ & リゾート詳細は、ホテルホームページをご覧くださいませ】 <https://okumaresort.com>



【当リリースに関する報道関係者からのお問合せ先】

オクマ プライベートビーチ & リゾート
マーケティングセクション 担当/湯浅、北條
Tel: 0980-41-2140 Fax: 0980-41-2234
E-mail: marketing@okumaresort.com