

2023年1月 ルネッサンス リゾート オキナワ

【シェフの一皿 Soup! Soup! Soup!】 8名のシェフによる SDG s スペシャルティ 1~3月は、心温まる地産地消のスープ料理



ルネッサンス リゾート オキナワ(沖縄県恩納村 総支配人:知花 功)では、2023 年 1 月 10 日~3 月 31 日の期間、恩納村などの地元食材を使ったスペシャルティ料理「シェフの一皿」にて、新メニューをお楽しみいただけます。

冬から春にかけて、心がほっこり温まるスープ料理をご用意いたしました。島にんじんやビーツ、田芋など、とびきり新鮮な島野菜、島豆腐、スッポン、スペアリブ、沖縄パインほか、沖縄食材を使って仕上げたスペシャルな一皿です。地産地消の滋味深い味わいをご堪能ください。

本イベントは、3ヵ月ごとに食材を変更して新メニューが誕生します。8ヵ所のレストランとラウンジで、それぞれのシェフ自慢の一皿を、ぜひお召し上がりください。

●シェフの一皿 Soup! Soup! Soup!

https://renaissance-okinawa.com/restaurant/menu/detail.php?id=149

【期 間】2023年1月10日~3月31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



■田芋のビシソワーズ・ア・ラ・モード

田芋は、沖縄で栽培されている里芋の一種です。田芋の茶わん蒸しと田芋のスープが 二層になっています。

<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ご提供 TheBuffet 大人¥6,000 小学生¥3,000





シェフ友寄秀昭

■トロワ・トロワ・トロワ

島にんじん、ビーツ、ポテトを使用した 3 種のスープ。島にんじんとポテトは素材の味を活かし、ビーツはスパイシーに仕上げました。

<レストラン> フォーシーズン <料金> 単品¥1,200 コース¥12,000





シェフ知念高利

■小玉ねぎとスペアリブのココット

スペアリブと玉ねぎをとろ火で 2 時間炊き、 旨味のあるスープに仕立てました。パン生地 で器を密封し、熱々で提供いたします。パン 生地もスープとともに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





シェフ金城康秋

■沖縄パインすっぽん 丸仕立て

鶏、豚、鰹、沖縄産すっぽんを合わせた 贅沢なだし汁。究極の一品です。

<レストラン> 彩 <料金> ¥1,800





シェフ川内隆弘

■Loy's 二ラ豆腐潮鍋 島薬味いろいろ

魚のあらで取ったスープと島豆腐、ニラを組み合わせ、さっぱりと仕上げました。 島薬味で味の変化が楽しめます。

<レストラン> ロイズ ファミリーSUSHI バイキングでご提供。 <料金> ファミリーSUSHI バイキング 大人¥6,000 小学生¥3,000 幼児(3~5歳)¥1,800





シェフ諸喜田久也

■スープ de じゅーしー&ブラック

濃厚な豚出汁を使用し、ジューシーおにぎ りにイカ墨味噌を射込み、スープ仕立てに 仕上げました。

<レストラン> 海風 <料金> ¥1,500





シェフ宇江城朝徳

■スフレショコラ ホワイトチョコレートと赤い果実のダブルスープ

スフレショコラと冷たい赤い果実のスープを入れたグラスの中に、温かいホワイトチョコレートのスープを注ぐ、ダブルスープで楽しむスイーツです。

<レストラン> ロビーラウンジ <料金> ¥1,000





シェフ屋良景之

■ズワイガニとアオサの手球仕立て 澄ましスープ

若鶏と豚もも肉を 6 時間蒸し、旨味が凝縮した澄みきったスープに白身魚、アオサ、ズワイ蟹の手毬団子を浮かべた、贅沢な味わいの一品です。

<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> 飲茶三昧ディナーでご提供 大人¥6,000 小学生¥3,000





シェフ宮平悟

※料金は、全て税・サービス料込です。

※レストランの営業日・営業時間は、変更になる場合がございます。

* * *

◆シェフの一皿と当ホテルの SDG s 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の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パラセーリングなど、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、タラソテラピーサロン、山田温泉、個性豊かなレストラン&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。

※ルネッサンス リゾート オキナワ・ココ ガーデンリゾート オキナワでは、お客様ならびにスタッフ の健康と安全を最優先に、三密回避と衛生管理の強化に取り組んでおります。安心してご宿泊いただけ ますよう努めてまいりますので、ご理解・ご協力を賜りますようお願い申し上げます。状況により営業内容が変更されますので、公式サイトにて最新情報をご確認ください。

https://renaissance-okinawa.com/news/detail.php?id=78

<本件に関するお問い合わせ先> E-mail: <u>kikaku@hpd-c.co.jp</u>

「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 (㈱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