

ハイアット リージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄の「シラカチ 日本料理」にて

沖縄の伝統と日本料理の再解釈・琉球和会席～URIZUN～を3月5日(土)より提供開始

～琉球料理传承人の料理長が先人から受け継ぎ、次に繋ぐ、新しい形の琉球料理～



ハイアット リージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄（総支配人：村尾 茂樹）は、スペシャリティレストラン「シラカチ 日本料理」にて、琉球和会席「URIZUN（うりずん）」を、2022年3月5日(土)に提供開始いたします。「シラカチ」の統括料理長であり、琉球料理传承人の資格を持つ嘉数順（かかず じゅん）が、沖縄の伝統的な食文化を独自のアイデアでひもとき、県内だけでなく日本全国の旬の食材にこだわり、琉球和会席を完成させました。

この和会席では、地元生産者のもとに統括料理長の嘉数自ら足を運び厳選した、沖縄県産すっぽんやイラブー（ウミヘビ）などの地元食材や、琉球王朝時代の宮廷料理を彷彿とさせる目にも鮮やかな前菜などがお楽しみいただけます。さらに、食事を通して沖縄ならではの魅力をより堪能いただくために、器には琉球漆器や、日本三大陶磁器と呼ばれる有田焼や唐津焼を取り入れております。ぜひ、日本遺産にも認定された琉球料理を受け継ぎ、「食材」・「器」・「技」の3つが融合した琉球和会席料理をご堪能下さい。

【メニュー詳細】

琉球和会席 ～ URIZUN ～

期間 : 2022年3月5日（土）～

- お品書き :
- 食前酒 オリジナルカクテル「ハーリー」
  - 前菜 苦菜と長命草、柑橘の白和え/ミヌダル/花鳥賊/シシかまぼこ/クーブマチ/沖縄産車海老とキャビア/和三盆かすてら玉子
  - 御椀 いなむどうち風、合鴨つみれの白みそ仕立て
  - 御造り 中トロと辛味大根 クブシメ昆布締めとハンダマのぬた和え/赤仁ミーバイの海ぶどう・あん肝巻き/バタフライピーソルトと酢橘、梶谷農園ハーブ、あしらい一式
  - 焼物 沖縄県産黒毛和牛とフォアグラの紅麴風味焼き  
炭焼き野菜の土佐酢漬け/山葵おろし
  - 蒸し物 てびちとイラブの玉地蒸し、イラブシンジ餡かけ
  - 御食事 丸雑炊
  - 甘味 ターンムディンガク～黒糖生姜と柚子の香り～/大徳寺納豆入りちんすこう  
石垣島バナビーンズのアイスクリーム  
本日の水菓子:一保堂茶舗の玉露
  - 食後酒 オリジナルカクテル「ユクリ」

料金 : 大人 20,000円/小人(4～12歳) 10,000円 (税金・サービス料込)

## 琉球料理の伝統を守りながら、再解釈したこだわりのメニュー



前菜

前菜は、華やかな沖縄伝統料理をご提供。中でも、煎って下味をつけた黒ごまをペースト状にし、豚肉の上に乗せた「ミスダル」は、手間がかかる事から幻の料理といわれております。さらに、豚背ロースと魚のすり身で作る「シシカまぼこ」や、適度に脂がのったカジキに旨味が染み込んだ昆布で巻いた「クーブマチ」等がお楽しみいただけます。



蒸し物

蒸し物には、豚足をよく煮込んだ「てびち」と身がふっくらとしていて上品な味わいのイラブー（ウミヘビ）を卵で閉じ込めた玉地蒸しの上に、イラブーを長時間煮こんで作る特性の餡「イラブーシンジ」をかけた滋味深い一品。この機会に琉球料理の中でも最高級と言われるイラブーをぜひご賞味ください。

## 料理長が演出する、新しいおもてなしの形

琉球料理とは、琉球王朝時代に中国の使者（冊封使）を歓待するための宮廷料理がルーツとなっています。そのおもてなしの心（琉球語で“うとぅいむち”）を表現するため、食前酒から始まり、食後酒で締めくくられます。食前酒は沖縄県産スピリッツやフルーツ等を使用したカクテルを、食後酒には東シナ海を望むテラス席に移動し泡盛をベースにしたオリジナルカクテルをご用意。プライベート感溢れるお席でお食事をご堪能いただき、思い出に残る体験をご提供いたします。※雨天時は店内でご提供となります。



食前酒「ハーリー」



食後酒「ユクリ」

## 伝統的な琉球漆器や陶磁器を使用！料理を取り巻くこだわりの品々

使用する器は、漆の色鮮やかな朱色と、艶のある黒色のコントラストが特徴的な琉球漆器を、料理長自ら選び使用しております。また、やちむんは横田屋窯、陶眞窯、育陶園の他、日本三大陶磁器と呼ばれる有田焼からは人間国宝でもある井上萬二氏（白磁）や、唐津焼は中里隆氏の作品を採用し料理に更なる華を添えています。



## “琉球料理传承人”である統括料理長のプロフィール

スペシャルティレストラン シラカチ 和食統括料理長 兼 マネージャー  
**嘉数順（かかず じゅん）**

1973年生まれ。沖縄県那覇市出身。沖縄調理師専門学校卒業、県内のホテルで研鑽を積み、ANAインターコンチネンタル万座ビーチリゾートでは、日本料理「雲海」、琉球料理「オーキッド」の料理長を務める。2018年8月に開業したハイアットリージェンシー瀬良垣アイランド 沖縄の立ち上げメンバー、同年11月より「スペシャルティレストラン シラカチ」総括料理長に就任。琉球料理传承人、泡盛マイスター資格取得。



### □ 嘉数順のコメント

私の中での沖縄の味は、小さい頃から慣れ親しんだ祖母の沖縄料理がベースにあります。中でも特に思い出深い料理は、今回のメニューにも入っているお祝いの時にしか食べられなかった“ターンムディンガク”です。私は琉球料理传承人として、お客様にはしっかりと伝統的な琉球料理や家庭料理を味わっていただき、後世を担う若い料理人にはそれらを調理できる技術や食材の知識を伝えていかなければならない使命があると感じています。本コースが、皆さまの“思い出深い料理”となるように沖縄の食材や料理への情熱を強く持ち開発いたしましたので、ぜひご堪能ください。

### □ 琉球料理传承人とは

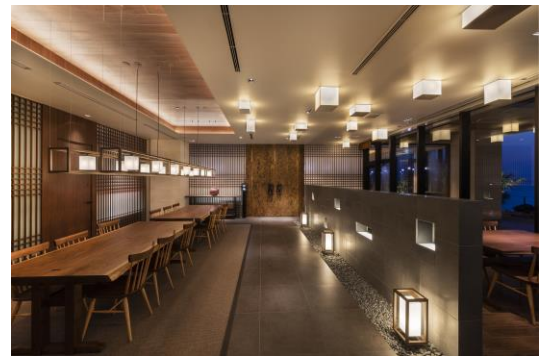
沖縄県では調理師または栄養士の資格を有し、10年以上の実務経験がある方を対象とした「琉球料理担い手育成講座」の全カリキュラムを受講した者を、県が認証しております。「琉球料理传承人」には、歴史的・地理的背景、行事食の由来、器などに至る総合的な理解を深め、調理法や味を受け継ぐための知識及び技術を習得し、次世代への継承及び観光資源としての活用に資する様々取り組みを行ってまいります。参照：

<https://ryukyuryouri.com/lore-people/>



### □ スペシャルティレストラン シラカチ 詳細

琉球語で「瀬良垣」を意味するシラカチの名を冠したレストラン。明確な仕切りや境目が少ない店内では、まるで旅の途中で路地を歩きながら様々な発見をするかのように、それぞれの店舗が食との出会いを提供します。スペシャルティレストラン「シラカチ」は炉端・日本料理・鉄板焼・鮨と4つのカテゴリーから構成されており、シラカチ日本料理では、琉球和会席の他、一品料理やしゃぶしゃぶ会席もご用意しております。また、一番奥にある扉を開けると3方向がガラス張りの店内で開放感漂う「シラカチ炉端」も一品料理を中心にメニューを一新し、「旨い料理と旨い酒」を楽しんでいただけます。



- 場所 : ハイアットリージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄 ザ・アイランド 2階
- 営業時間 : 17:00~22:00 (L.O. 21:00)
- 座席 : 日本料理 : 68席 (個室8席×2室) ・炉端 : 72席・鉄板焼 : 20席・鮨 : 10席
- 詳しくはこちら : <https://hyattregencyseragaki.jp/dining/shop/shirakachi>

### <ハイアットリージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄について>

ハイアットリージェンシー瀬良垣アイランド沖縄は、沖縄本島屈指のリゾートである恩納村の美しい海に囲まれた瀬良垣島と、沖縄本島が一本の橋で繋がりひとつのリゾートを構成する、ユニークなロケーションを特徴としたリゾートホテルです。「元気になるホテル」として、身体と心に元気が満たされるリゾート体験を満喫ください。詳しくはホテルの公式サイト

([hyattregencyseragaki.jp](https://hyattregencyseragaki.jp)、右記QRコード) もしくはFacebook

(<https://www.facebook.com/HyattRegencySeragaki/>)

Instagram (<https://www.instagram.com/hyattregencyseragaki/>)

をご確認ください。



### <安心してご利用いただくために—グローバル基準の感染症対策>

当ホテルではお客様と従業員の安全と安心のため、ハイアットグループの新衛生基準となる「グローバルケア&クリーン」対策に沿って、様々な新型コロナウイルス感染症に対する予防対策を講じています。

ハイアットグループ「グローバルケア&クリーン」対策：<https://www.hyatt.com/ja-JP/info/global-care-and-cleanliness-commitment>

ハイアットリージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄 感染防止ガイドライン：[hyattregencyseragaki.jp](https://hyattregencyseragaki.jp)