



THE RITZ-CARLTON

OKINAWA

News

問い合わせ：PR担当 原田、中村
Anri.Harada@marriott.com

ザ・リッツ・カールトン沖縄
www.ritzcarlton.com/okinawa
2023年4月24日

【ザ・リッツ・カールトン沖縄】

沖縄を味わい尽くす！初のフルボードパッケージ

「THE OKINAWA CULINARY JOURNEY」を販売

～沖縄でしか味わえない貴重な食材を使用した限定ディナーコースなど、
ザ・リッツ・カールトン沖縄の食体験を満喫するご滞在を提供～



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5月7日～7月14日の期間、フルボード*宿泊パッケージ「THE OKINAWA CULINARY JOURNEY（ジ・オキナワ・カリナリー・ジャーニー）」を販売いたします。

ご到着時からチェックアウトまで、ザ・リッツ・カールトン沖縄のこだわりの食体験を満喫いただける本パッケージでは、ホテル内に位置する3つのレストランでの特別ディナーコースや、季節のアフタヌーンティーまたはランチをお楽しみいただける他、ご到着時にはウェルカムアメニティーやウェルカムシャンパーニュもご用意いたします。さらに、ディナーコースのお料理のシークレットレシピをシェフ自らがレクチャーするため、沖縄の食文化への理解を深められます。

全客室タイプからお選びいただけるフルボードパッケージとしては、初めての販売となる「THE OKINAWA CULINARY JOURNEY」の詳細は以下のとおりです。

*フルボードとは、朝食、昼食もしくはアフタヌーンティー、夕食と1日3食が含まれる宿泊プランのことを指します。

フルボード宿泊パッケージ「THE OKINAWA CULINARY JOURNEY」

- 宿泊期間 : 2023年5月7日(日)～7月14日(金)
- 料 金 : 145,000円～(1泊1室2名様、税金・サービス料含む)
- 客 室 : 全タイプ(デラックス ルーム、ベイデラックス ルーム、プレミアデラックス ルーム、カバナ ルーム、プレジデンシャル スイート、ザ・リッツ・カールトン スイート)
- プラン内容: 1泊につき各レストランでのディナーコース1回、アフタヌーンティーまたはランチ1回、朝食1回および、ウェルカムアメニティとシャンパーニュが含まれます。

*ご到着日7日前までに、各レストランをご予約ください。空き状況により、ご希望のレストランのご予約がご取りできない場合がございます。1室3名様のご利用の際、35,800円の追加料金を申し受けます。お子様のお食事(ご朝食以外)は、各レストランにてご注文ください。

- 宿泊予約 : TEL 0980-43-5800 (代表) 9:00a.m.～6:00p.m.
- URL : <https://www.ritzcarlton.com/jp/hotels/japan/okinawa/offers/culinary-journey>

<琉球王朝伝承のウェルカムスイーツとシャンパーニュ>



ご到着時には、500年前の琉球王朝時代より沖縄の人々に受け継がれてきた手法で作られた、琉球菓子をご用意いたします。琉球王朝内で食され、歓待料理や祭祀に用いられた、「くんぺん」、王家の人々が客人を迎える際に用いられた「花ぼーる」を、首里城の応接間である正殿内鎖之間にてかつて提供していた「さんびん茶」や「ローラン・ペリエ」のシャンパーニュとともにお楽しみいただけます。歴史に思いを馳せながら、沖縄の風を感じつつ、ゆったりとした島時間をお過ごしください。

<滞在スタイルに合わせて選べる沖縄ランチ>

ランチタイムには、「ロビーラウンジ&バー」でのアフタヌーンティー、もしくはオールデイダイニング「グスク」でのランチメニューから、お好みに合わせてお選びいただけます。また、毎週日曜日限定で、鉄板焼レストラン「喜瀬」がご提供する「喜瀬バーガー」もお召し上がりいただけます。

✓ ロビーラウンジ&バーのアフタヌーンティー



多くのお客様からご好評をいただいている「アフタヌーンティー」は、季節ごとに装いを変え、その時旬の県産食材を使用して、スイーツやセイボリーをご用意しております。

✓ 鉄板焼レストラン「喜瀬」の限定・喜瀬バーガー



鉄板焼レストラン「喜瀬」では、毎週日曜日に30食限定の喜瀬バーガーもお選びいただけます。沖縄県産の黒毛和牛100%のパティに、紅イモやゴーヤのフライなど、琉球色豊かな食材をふんだんに使用したボリューム満点の人気バーガーです。

<限定ディナーコース>

ザ・リッツ・カールトン沖縄が誇る3つのレストラン、イタリアンレストラン「ちゅらぬうじ」、オールデイダイニング「グスク」、鉄板焼きレストラン「喜瀬」より、お好みに合わせて特別ディナーコースをお召し上がりいただけます。さらに、ご自宅でもザ・リッツ・カールトン沖縄の味をお愉しみいただけるよう、お召し上がりいただいたコースより一品、家庭用にアレンジしたシークレットレシピを、お食事後にシェフ自らレクチャーして、お渡しいたします。

✓ イタリアンレストラン「ちゅらぬうじ」



沖縄の言葉で「美しい虹」を意味する「ちゅらぬうじ」。伝統的なイタリア料理のスタイルでありながら、主に沖縄県産食材を使用した本格的な「琉球イタリアン」をご堪能いただけます。特に、世界で1属1種しか存在しない貴重な鳥賊いかとして知られ、繊細な風味が特徴の沖縄が誇る海の幸、「せーいか（ソデイカ）」を使用したイカ墨のスープや、栄養価が高く脂肪分が少ないくはがみ国頭村産の猪豚を使用したパスタはここでしか味わうことのできない逸品です。

✓ オールデイダイニング「グスク」



オールデイダイニングレストラン「グスク」では、三線の生演奏とともに、沖縄県産の特選しゃぶしゃぶのコースが味わえます。本コースでは、沖縄で獲れた新鮮な魚のお造りから、ジーマミ豆腐などの琉球の郷土料理に加え、柔らかな肉質が特徴の沖縄産すっぽんの茶わん蒸しをご提供いたします。こちらのコースでは、島とうがらし、泡盛を使用した伝統辛味調味料「コーレーグースー」、久米島の味噌などで辛みを効かせたスパイシーなしゃぶしゃぶスープもお選びいただけます。

✓ 鉄板焼きレストラン「喜瀬」



地産地消をコンセプトとし、沖縄県産の黒毛和牛や厳選した旬の「島野菜」にこだわった鉄板焼きレストランです。シェフが真心を込めて目の前の鉄板で一皿一皿つくり上げる、お勧めの逸品を贅沢に食べ尽くすスペシャルコースをご用意いたします。名護市の「クックソニアファーム」の島野菜、「やんばる島豚」などを、屋我地島の赤塩やシェフ特製の梅ディップソース、ポン酢と一緒にご堪能いただけます。

●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

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