



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

2024年4月18日

【ザ・リッツ・カールトン沖縄】

沖縄の春“うりずん”を随所に味わう期間限定メニュー提供開始
～新総料理長が手掛ける「ファーム・トゥ・テーブル」が味わえる新コース～



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、2024年春より、オールデイダイニング「グスク」、鉄板焼レストラン「喜瀬」、イタリアンレストラン「ちゅらぬうじ」の各レストランおよび、プールバーにて、**春の新メニューを提供開始**しました。

沖縄では春のことを“うりずん”と呼び、新緑が芽吹き、各所では海開きが始まります。ザ・リッツ・カールトン沖縄でも、4月1日より屋外プールがオープンし、春の陽気を楽しめる季節となりました。

沖縄の春を満喫いただけるよう、旬の食材を使用した、新総料理長ブライス・カーターによる期間限定の新メニューの詳細は以下の通りです。

オールデイダイニング「グスク」

うりずん

沖縄三線の生演奏を聴きながら、こだわりの沖縄グルメが楽しめるダイニング「グスク」では、沖縄の春の風物詩“ティラジャー（マガキガイ）”や、これから旬を迎えるゴーヤなどを使った彩り豊かなコースを提供します。“イマイユ（沖縄の方言で新鮮な魚のこと）”を炊き上げた温物や、香ばしいお焦げとかつおだしのスープで仕上げる新感覚の沖縄のソールフード“石焼ぼろぼろジューシー”など、地元食材をふんだんに味わえる季節のコースをご堪能ください。

- 期 間：2024年3月15日～5月31日
- 提供時間：11:00～21:30 (ラストオーダー)
- 料 金：7,000円 (税サ込み)
- 場 所：オールデイダイニング「グスク」
(3階ロビーフロア内)



<コース詳細>

- ・ 前菜：ティラヂャーとゴーヤの黒胡麻酢和え 海老とハンダマのお浸し
- ・ 温物：紅芋まんじゅう 沖縄イマイユ 湯葉 鼈甲餡 山葵
- ・ お食事：石焼ぼろぼろジュシー
- ・ 甘味

イタリアンレストラン「ちゅらぬうじ」

DEGUSTAZIONE

地元の農家から食卓へという“ファーム・トゥ・テーブル”のコンセプトのもと、シグネチャーコースである「DEGUSTAZIONE」おまかせメニューを一新しました。沖縄県産和牛や、ザ・リッツ・カールトン沖縄のオーガニックファーム「HATAKE」で採れた野菜も味わえる、クラシックなイタリアンのコースです。カリフォルニアの農場で育ったカーター総料理長ならではの、「地元の新鮮な恵みを味わってほしい」という想いを表現した7品を提供します。

- 期 間：2024年4月1日～5月31日
- 提供時間：17:00～21:30 (ラストオーダー)
- 料 金：25,000円 (税サ込み)
- 場 所：イタリアンレストラン
「ちゅらぬうじ」
(3階ロビーフロア内)



<コース詳細>

- ・ ブルスケッタ パメラの山羊チーズ バルサミコ
- ・ 帆立 沖縄県産季節野菜 エマルション
- ・ トルテッリーニ ハンダマ 豆腐よう 生ハム
- ・ 赤仁ミーバイ カポナータ トマト
- ・ 沖縄県産牛フィレ肉 紅芋 名護産野菜 トリュフ
- ・ セミフレッド ブラッドオレンジ パッションフルーツ
- ・ 小菓子

鉄板焼レストラン「喜瀬」

喜瀬コース

沖縄県産黒毛和牛は、温暖な気候の中、ミネラルを豊富に含んだ土壌に青く茂る草を食べ、広い牧場でウシカラヤー（牛農家）に愛情と時間をかけてストレスなく育てられます。鉄板焼レストラン

「喜瀬」では、そうした上質な肉質の県産黒毛和牛を仕入れ、旬の島野菜をふんだんに取り入れた、沖縄を贅沢に食べ尽くすコースを提供します。

- 期 間：2024年4月1日～5月31日
- 提供時間：17:00～21:30(ラストオーダー)
- 料 金：33,000円(税サ込み)
- 場 所：鉄板焼レストラン「喜瀬」
(3階ロビーフロア内)



<コース詳細>

- ・ 近海魚と帆立 カルパチョ
- ・ 塩そば 蟹餡
- ・ フォアグラ 沖縄県産フルーツコンポート
- ・ 活イセエビ 雲丹 リゾット
- ・ 沖縄県産黒毛和牛 サーロインとフィレ
- ・ 鉄板で炊き上げる釜焚きジューシーまたはガーリックライス
- ・ ピニャ・コラーダ パイナップル パッションフルーツ

プールバー

やんばるの森に囲まれた屋外プールでは、青い空の下、鳥たちのさえずりを聞きながら楽しめるリフレッシュメントやカクテルなどをご用意しています。本年は、新たに泡盛モヒートが登場します。1961年に名護で創業した酒蔵「ヘリオス」の、オーク樽で熟成した「古酒くら」をベースに、きび砂糖とレモン、ソーダを合わせた夏にぴったりの爽やかなカクテルで、泡盛が初めての方にもさっぱりとお召し上がりいただけます。



- 期間：4月～10月末
- 営業時間：午前8:00～日没まで
- 料 金：泡盛モヒート 2,300円(税サ込み)
マンゴーコラーダ 2,300円(税サ込み)
他軽食やドリンクメニュー有り
- 場 所：屋外プール(1階)

*上記メニューの内容や価格は、期間や仕入れ状況により変更になる場合がございます。

●ザ・リッツ・カールトン沖縄総料理長「ブライス・カーター」について



2023年12月より、世界各地のザ・リッツ・カールトンホテルで20年以上のキャリアを持つブライス・カーター (Bryce Carter) が新たに総料理長に就任。カリフォルニア州で生まれ育ったカーターは、日常の中に「ファーム・トゥ・テーブル」が存在する環境で育つ。

サンフランシスコのカリナリースクールを卒業後、2002年に「ザ・リッツ・カールトン ハーフムーンベイ」で料理人としてのキャリアをスタートさせ、その後、「ザ・リッツ・カールトン サンフランシスコ」での経験を経て、フロリダ州マイアミやネイプルズの同ブランド

にて更なる研鑽を積む。

さらに、オマーンの「アル・ブスタン・パレス・ア・リッツ・カールトン・ホテル」のビーチレストランの料理長を務め、その2年後には、サウジアラビアの「ザ・リッツ・カールトン ジェッタ」にて西洋料理エグゼクティブ・スーシェフに就任。

また、2018年以降は、「ザ・リッツ・カールトン マカオ」と「JWマリオットマカオ」の総料理長を兼任し、2つのホテルにまたがる12のレストランのメニュー開発、食材調達、人材育成などを指揮。なかでも、ザ・リッツ・カールトン マカオの広東料理店「Lai Heen (麗軒)」では、ミシュランガイドにおいて、在任期間中一つ星を獲得し続けた実績を誇る。

●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