



NEWS RELEASE

報道関係各位

2026.5.22

総支配人：福岡孝治

【オリエンタルホテル 沖縄リゾート&スパ】

“やんばる”の食文化を体験する館内ダイニングを刷新

朝食からディナーまで、ホテル全体で沖縄美食体験をアップデート

天然生マグロの海鮮丼や“合わせ出汁”を味わう新レストラン「琉紅華」オープンをはじめ、
「琉仙」「クワッチー」も進化

2026年6月1日(月)より提供開始

「島とあそび 森とつながる」をコンセプトに、世界自然遺産にも登録された沖縄県北部「やんばる」の入り口に位置するオリエンタルホテル 沖縄リゾート&スパ(沖縄県名護市)は、2026年6月1日(月) 館内ダイニングを刷新し、新レストラン「琉紅華」のオープンをはじめ、沖縄焼肉「琉仙」のディナーメニュー、「ブッフェ&グリル クワッチー」の朝食メニューをアップデート。朝食からディナーまで、“やんばる”の食材や沖縄ならではの食文化を多彩に楽しめる、ホテル全体の美食体験をさらに進化させます。館内それぞれのレストランの個性を磨き上げることで、“沖縄を味わう滞在価値”を高め、食を通じた新たなリゾート体験を提供いたします。また、「琉紅華」オープン記念として、期間限定特典もご用意しています。



■天然生マグロと“合わせ出汁”が彩る新レストラン「琉紅華」 朝食は抜群の鮮度の「なはまぐろ」で彩る海鮮丼を。

「なはまぐろ」は沖縄の近海で漁獲後、一度も冷凍されることなく那覇市泊港で水揚げされる天然生マグロです。濃厚な旨みと甘み、もっちりとした食感が特徴です。朝食では「なはまぐろ」をはじめ、海ぶどうや沖縄県産のセイカ、有頭甘えびなどをブッフェで提供。自分だけの海鮮丼を仕立て、沖縄の天然マグロを存分にお楽しみいただけます。

■料理長こだわりのもとぶ産鰹節と北海道産昆布が織りなす“合わせ出汁”

沖縄県本部町には、県内唯一の鰹節工場があり、力強い旨みと燻製の香りが特徴の「荒節」が作られています。料理長は、沖縄県本部町で作られる「もとぶ産鰹節」の力強い旨みと燻製香に着想を得て、「北海道産昆布」と合わせたシンプルな合わせ出汁を考案しました。

料理長こだわりのあわせ出汁を最もシンプルに味わえる一品が「しゃぶしゃぶ」です。さっと出汁にくぐらせることで、肉の旨みとともに、昆布とかつおの豊かな風味が広がります。





「琉紅華」 6月1日 NEW OPEN

もとぶ産鰹節の出汁にこだわった沖縄料理や創作料理を提供します。朝食では「なはまぐる」や県産のセイイカを使った海鮮丼や海鮮茶漬け、夕食ではしゃぶしゃぶや一品料理を楽しめます。

朝食

時間 7:00～10:30 (L.O.10:00)

料金 大人 4,000 円 (税込)

小人 (7～12 歳) 1,800 円 幼児 (3～6 歳) 900 円

2 歳以下無料 ※ご宿泊の 6 歳以下のお子様は無料。

夕食

時間 18:00～22:00 (L.O.21:30)

料金 しゃぶしゃぶ 4,500 円～ 単品料理 800 円～

6 歳以下は無料のキッズメニューをご用意しております。

詳細 <https://www.okinawa.oriental-hotels.com/news/889/>



統括料理長 島袋 豪

■ 統括料理長のご挨拶

栄養薬膳師として、食材の組み合わせによってその効能を最大限に引き出す料理を追求しています。今回こだわったのは、地元・もとぶ産のかつお節を贅沢に使った「合わせ出汁」と沖縄料理、県産食材との融合です。この芳醇な出汁が、朝食・夕食ともに厳選した食材の旨味を一層際立たせます。体に優しく、心に響く美味しさを、どうぞ心ゆくまでお楽しみください。

やんばる料理研究会 副会長

公益社団法人 日本中国料理協会 地区本部 理事

公益社団法人 日本中国料理協会 やんばる支部 副支部長

2013 年「栄養薬膳師」取得

※ 栄養薬膳師とは中国中医学の最高権威機関が認定する薬膳のスペシャリスト。

「琉仙」「ブッフェ&グリル クワッチー」もメニュー刷新

「琉紅華」のオープンにあわせ、6月1日(月)より館内ダイニングに新しいメニューが加わります。

■ “山城牛”“もとぶ牛”を堪能する沖縄焼肉「琉仙」

やんばる若鶏や県産あぐー豚に加え、幻の和牛「山城牛」や、高級ブランド牛「もとぶ牛」を味わえるコースを新たにをご用意しました。

時間 18:00～22:00 (L.O.21:30)

料金 琉球焼肉コース 7,500 円～

6 歳以下キッズメニューコース 1,800 円～

※2 歳以下は 6 歳以下キッズメニューコース無料

詳細 <https://www.okinawa.oriental-hotels.com/news/889/>





■ 沖縄食材を楽しむ「buffet & Grill クワッチー」の朝食メニューを刷新

沖縄食材を味わう“Eat Okinawa”をテーマに、沖縄食材にこだわった出来たての料理を提供しています。人気の「南国パイナップルバーガー」や「クロッフルエッグベネディクト」に加え、新たに「ジーローハン（鶏肉飯）」が登場。また、ブルーシールアイスクリームを 10 種類ご用意。中でも、本部町と共同開発した限定フレーバー「やんばるダブルシャワー」は、やんばる産カーブチーとアセローラを使用した爽やかな味わいをお楽しみいただけます。



館内ダイニング刷新記念特典開店記念特典

期間 2026年6月1日（月）～2026年7月17日（金）

- レストランのドリンクを含む全商品を 10%OFF
- ワンドリンクサービス

対象レストラン 「琉紅華」、沖縄焼肉「琉仙」

* 朝食は対象外です。

■ オリエンタルホテル 沖縄リゾート&スパ

オリエンタルホテル 沖縄リゾート&スパは、「オリエンタルホテルズ&リゾート」初のリゾートホテルで、沖縄本島北部、亜熱帯の豊かな森と碧い海が広がる「やんばる」の入口に位置しています。沖縄自動車道許田インターチェンジに近く、2025年7月25日グランドオープンしたジャングリア沖縄まで40分、沖縄美ら海水族館まで60分、恩納村万座毛まで20分など北部のみならず中南部へアクセスしやすいアクティブな沖縄観光に最適なホテルです。全室オーシャンビューで44㎡以上の広々とした客室（361室）が特徴で、2024年春に288室が、やんばるを体験する旅の拠点にさらにふさわしい空間へと生まれ変わりました。木漏れ日が降り注ぎ、やんばるの森に自生する植物をふんだんに配置した緑溢れるロビーエリアでは、ホテルのコンセプトである「島とあそぶ 森とつながる」をイメージした環境音楽が流れ、やんばるの夜の森に佇んでいるような没入感と、日常から切り離された開放感が交差する空間を演出しています。アメニティを自由にも選べる「アメニティベース Arin Krin」の他、やんばるにまつわる魅惑のカクテルを楽しむことができる「ロビーラウンジ」に加え、クラブルーム宿泊者専用の「クラブラウンジ」を設置し、より充実した滞在空間をご提供しております。その他、沖縄県産の食材を贅沢に使用したメニューが自慢のレストランやバー、宴会場、チャペルなど充実した設備やサービスを備えています。



<https://www.okinawa.oriental-hotels.com/>

■ オリエンタルホテルズ&リゾートとは

オリエンタルホテルズ&リゾートは、株式会社ホテルマネジメントジャパンが運営するホテルチェーンブランドです。“独自性のある滞在体験の提供”と、ホテルそのものが“エリアを巻き込んだデスティネーションとなること”を目指し、「オリエンタルホテル」や「ホテル



オリエンタル エクスプレス」など国内 18 ホテル（総客室数 4,837 室）を展開しています。入会費・年会費無料の独自メンバーシップ「CLUB ORIENTAL（クラブオリエンタル）」では、魅力的な特典や会員限定プランをご利用いただけます。

-ホームページ：<https://www.oriental-hotels.com>

-Facebook：<https://www.facebook.com/profile.php?id=100070068335069>

-Instagram：https://www.instagram.com/oriental_hotelsandresorts

-YouTube：<https://www.youtube.com/@orientalhotelsandresorts>

-X：https://twitter.com/Oriental_HR

-CLUB ORIENTAL：<https://www.oriental-hotels.com/club-oriental/>

■株式会社ホテルマネージメントジャパン会社概要

株式会社ホテルマネージメントジャパンは、国内 27 ホテル（総客室数 9,051 室）を展開するホテル運営会社です。グループホテル総従業員数は3,970名。独自ブランドである「オリエンタルホテル」と「ホテル オリエンタル エクスプレス」に加え、「ヒルトン」、「シェラトン」、「ホテルニッコー」など多様なホテル経営及び運営を行っています。（2026 年 4 月現在）

<https://www.oriental-hotels.com/hotellist/>

【報道関係者からの問い合わせ先】

株式会社ホテルマネージメントジャパン
プレスデスク（bizコミュニケーションズ内）

担当：松本・藤井・鶴岡

E-mail：hmj-pr@bizcom-pr.co.jp

電話：070-1200-9765（藤井）／080-9452-8686（松本）

株式会社 HMJ オペレーションズ

担当：マーケティング第 2 部沖縄

金城、姉崎 E-mail：marcomm_okinawa@hmjkk.co.jp