ORIENTAL HOTEL
OKINAWA RESORT & SPA

オリエンタルホテル 沖縄リゾート＆スパ
〒905-0026 沖縄県名護市喜瀬 1490-1

NEWS RELEASE

報道関係各位

2026 年 11 月 12 日
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】

旬のいちごを“料理”でも楽しむ「ストロベリーフェア」を開催

肉や魚の旨みを引き立てる新発想メニューが登場。クリスマス限定ローストチキンやハイティーも

「島とあそぶ 森とつながる」をコンセプトに、亜熱帯の豊かな自然が広がり、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（所在：沖縄県名護市）は、2026 年 12 月 11 日（金）から 2027 年 3 月 11 日（木）までの期間、レストランとラウンジにて冬から春への特別企画を開催いたします。ブッフェ＆グリル QWACHI（クワッチー）では「ストロベリーフェア」およびクリスマス限定の「特製ローストチキン」をご用意。さらにロビーラウンジでは、クリスマス期間に 5 日間限定の「クリスマスハイティー」を提供いたします。



■旬のいちごを「デザート」から「料理」まで。甘味だけでなく酸味と酵素で肉・魚の旨みを引き出す新発想ブッフェ

本フェアでは、旬を迎えるいちごをスイーツとしてはもちろん、料理の旨みを引き立てる食材としても活用します。
いちごが持つ酸味や酵素の働きを活かし、肉や魚の美味しさを際立たせる新発想のブッフェとしてご提供いたします。
期間中は前半と後半でメニューのラインナップを一新し、訪れるたびにいちごの新しい味わいと出会うことができる構成にしました。
いちごが持つ有機酸やタンパク質分解酵素の働きで柔らかく仕立てた肉料理や、シラスをあわせた和の工夫、トマトにいちごを組み合わせることで強い酸味に甘みを加えてまろやかにしたソースなど、シェフの知恵と技法が光るメニューの数々が登場します。
冬から春への季節の移ろいと共に、華やかないちごの甘みと酸味が織りなす、これまでにない新たないちごの魅力を、この機会にぜひご体感ください。

オリエンタルホテル 沖縄リゾート＆スパ
〒905-0026 沖縄県名護市喜瀬 1490-1

＜フェアメニュー例＞

前半：2026 年 12 月 11 日（金）～2027 年 1 月 21 日（木）

低温でしっとり柔らかく火を入れた豚肉に、旬のいちごと若摘みパイナップルを合わせた特製ソースを添え、果実に含まれるタンパク質分解酵素が肉の柔らかさを一層引き出した「ロティ・ド・ポーク　いちご＆パインソース」や、シラスの香ばしい旨みといちごのフレッシュなアクセントでジェノベーゼを爽やかに仕上げた「シラスとトマトのジェノベーゼ　いちごを添えて」などを提供します。



ロティ・ド・ポーク　いちご＆パインソース



シラスとトマトのジェノベーゼ　いちごを添えて

＜前半フェアメニュー 一例＞

【料理】ロティ・ド・ポーク　いちご＆パインソース／シラスとトマトのジェノベーゼ　いちごを添えて／合鴨ローストのサラダ仕立て 特製いちごソース

【デザート】いちごのショートケーキ／いちごのパンナコッタ／パリブレスト

後半：2027 年 1 月 22 日（金）～3 月 11 日（木）

フェア後半では、パイナップルの代わりにいちごを使い、隠し味の赤酢と紅花がキレのある後味に仕上げた「豚肉の甘酢炒め　いちごの香り」や、トマトといちごを合わせることですっきりとした酸味と深いコクを引き出した「牛バラ肉の煮込み　トマトといちご仕立て」など、いちごの甘みや酸味が料理の旨みを豊かに引き立てるメニューをご用意します。



豚肉の甘酢炒め　いちごの香り



牛バラ肉の煮込み　トマトといちご仕立て

＜後半フェアメニュー 一例＞

【料理】豚肉の甘酢炒め　いちごの香り／牛バラ肉の煮込み　トマトといちご仕立て／いちごのカプレーゼ／白身魚のグリル　いちごのレモンクリーム

【デザート】いちごのミルクレープ／あまおういちごのムース／いちごのタルト

＜全期間共通＞

ストロベリーエビマヨ

サクサクに揚げたエビのフリットに、いちごと練乳を合わせた甘酸っぱいソースをアクセントにしました。
いちごの酸味が揚げ物の重量感をやわらげ、さっぱりと軽やかに召し上がっていただけます。ワインとのペアリングもおすすめの一品です。



＜フリーフロープラン（ディナー限定）のご案内＞

ストロベリーリキュールやストロベリーシロップを組み合わせて、お好みのオリジナルカクテルをお作りいただけます。甘めの味わいがお好きな方には、ココナッツとパイナップルが香るピニャコラーダシロップがおすすめです。すっきりとした味わいを楽しみたい方には、いちごにジャスミンの花の香りを重ねた「いちごのジャスミンティー」もご用意しています。作り方はパネルで紹介しているので、どなたでも気軽にチャレンジいただけます。生ビールやワインなどの定番メニューも、ご堪能ください。
※アルコール・ノンアルコールのいずれもお選びいただけます。

時間帯	ディナーのみ
料金（消費税・サービス料込）	90 分制　3,100 円



※画像はイメージです

■「ストロベリーフェア」開催概要

開催場所：Buffet & Grill QWACHI（クワッチー）
開催期間：2026 年 12 月 11 日（金）～2027 年 3 月 11 日（木）
開催時間：ランチ　11:30～14:30（L.O. 14:00）／ディナー　18:00～21:30（L.O. 21:00）
料金（消費税・サービス料込）：

		大人 (中学生以上)	シニア (65 歳以上)	小人 (7～12 歳)	幼児 (3～6 歳)	乳児 (2 歳以下)
ランチ		3,500 円	2,800 円	1,750 円	800 円	無料
ディナー	通常	7,500 円		3,750 円	1,750 円	
	宿泊者	7,000 円		3,500 円	無料	

ご予約・お問い合わせ：0980-51-1011　（受付時間 10:00～18:00）
詳細・WEB 予約：https://www.okinawa.oriental-hotels.com/news/969/

■【クリスマス限定企画】クリスマスを彩る限定メニュー＆クリスマスハイティー

クリスマスシーズンの各期間において、ホテル館内でクリスマスを彩る特別な企画を開催いたします。

QWACHI ランチ・ディナー クリスマス限定「特製ローストチキン」

塩・胡椒・ハーブに丸 1 日漬け込み、ジューシーに焼き上げた特製ローストチキンをクリスマス期間限定でご用意します。コク深いグレイビーソースと甘酸っぱいストロベリーソースの 2 種でお楽しみください。



期間	2026年12月18日（金）～12月25日（金）
会場	Buffet & Grill QWACHI（クワッチー）
時間	ランチ・ディナー
料金	ブッフェ料金に含まれます。（追加料金不要）
予約	電話：0980-51-1011 （レストラン予約：10:00～18:00） Web：https://www.okinawa.oriental-hotels.com/restaurant/menu/290/

5 日間限定 「初雪（はつゆき）のクリスマスハイティー」



11 月 1 日より提供し好評をいただいている「初雪（はつゆき）のアフタヌーンティー」に、メイン料理を加えた「クリスマス限定ハイティー」を期間限定でご用意します。アフタヌーンティーのスイーツ・セイボリーはそのままに、メインの一皿とクリスマス限定ドリンクが付く、特別な聖夜のティータイムです。

限定ドリンクは、名門ロスチャイルド家が手がけるシャンパーニュ「バロン・ド・ロスチャイルド」と、ホテルの夕焼けに着想を得たシグネチャードリンク「ゴールデンマンゴーサンセット」からお選びいただけます。煌めくラメと鮮やかな赤、スパークリングワインの気泡が聖夜を華やかに彩ります（いずれもノンアルコール対応可）。

メイン料理は、沖縄の郷土料理・軟骨ソーキをイタリアンのラグーにアレンジした「軟骨ソーキのラグー　スパゲッティー　ゆずの香り」。クリスマス限定ハイティーのためだけにご提供します。

＜メニュー＞

【お料理】

・メイン料理：軟骨ソーキのラグー　スパゲッティー　ゆずの香り
・セイボリー：セルヴェル・ド・カニュ／小柱のタルタル仕立て／
　自家製ヨーグルトのプルドポーク／チキンのウォルドルフサラダ
・スイーツ：スノーシトラスタルト／シークワーサーホワイトオペラ／フロマージュ・クリュ／粉雪プラリネシュー／ブランマンジェ・オ・カフェ／自家製スパイス生姜ゼリー／スコーン／自家製シークワーサージャム



軟骨ソーキのラグー　スパゲッティー　ゆずの香り

【ドリンク】
・限定ドリンク：ゴールデンマンゴーサンセット
／シャンパン（バロン・ド・ロスチャイルド）
※1 名につきどちらか 1 杯。ノンアルコール対応可。
・フリーフロー：コーヒー4 種／ティー10 種／ソフトドリンク 3 種



ゴールデンマンゴーサンセット

■「初雪（はつゆき）のクリスマスハイティー」開催概要

期間	2026 年 12 月 23 日（水）～12 月 27 日（日）
会場	ロビーラウンジ
料金	お一人様 7,500 円（消費税・サービス料込）
提供数	1 日 5 組（10 名様）限定 ※前日 18:00 までの完全予約制となります。
内容	メイン料理・セイボリー・スイーツ・限定ドリンクを含む 15 種類
予約	電話：0980-51-1011（レストラン予約：10:00～18:00） Web：https://www.okinawa.oriental-hotels.com/restaurant/menu/292/

■オリエンタルホテル 沖縄リゾート&スパ

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」の入口に位置する「オリエンタルホテルズ＆リゾーツ」初のリゾートホテルです。
ジャングリア沖縄のオフィシャルホテルでジャングリア沖縄まで車で 40 分。沖縄自動車道許田インターチェンジに近く、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。全室オーシャンビューの 44.6 ㎡以上の広い客室（361 室）、レストラン＆バー、宴会場、チャペルなどを備えています。
沖縄県内最大級の広さを誇るガーデンプールには、照明設備を備えたナイトプールを設置。夏季にはプールバーやイベントを楽しめるほか、一部エリアでは温水設備を導入し、冬季も営業しています。ご宿泊者様にはかりゆしビーチ（送迎あり）も無料でご利用いただけます。ロビーエリアには、やんばるに自生する木々に囲まれた開放的なクラブルーム宿泊者専用「クラブラウンジ」、アメニティを自由に選べる「アメニティベース Arin Krin」を設置し、より充実したご滞在をご提供します。
https://www.okinawa.oriental-hotels.com/





■オリエンタルホテルズ＆リゾーツとは

オリエンタルホテルズ＆リゾーツは、株式会社ホテルマネー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
-TikTok：https://www.tiktok.com/@orientalhotelsandresorts
-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 4,039 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、「シェラトン」、「ハイアット」、「ヒルトン」、「ホテルニッコー」など多様なホテル経営および運営を行っています。（2026 年 10 月現在）
https://www.oriental-hotels.com/hotellist/

【報道関係者からの問い合わせ先】
オリエンタルホテル 沖縄リゾート＆スパ
株式会社 HMJ オペレーションズ マーケティング第２部
担当：金城 E-mail：tsutomu.kinjo@hmjkk.co.jp 姉崎 E-mail：shinya.anezaki@hmjkk.co.jp
TEL：0980-43-6747（固定電話） FAX：0980-51-1004

株式会社ホテルマネージメントジャパンプレスデスク（ビズコミュニケーションズ内）
担当：藤井・鶴岡・大垣・長瀬
E-mail：hmj-pr@bizcom-pr.co.jp
TEL：03-4216-8491 / 070-1200-9765