

2012年6月1日

報道関係各位

沖縄ハーバービューホテルクラウンプラザ
新総料理長による新しいレストランメニューを、6月1日(金)ご提供開始

- ガーデンレストラン「プランタン」で人気のヘルシーbuffetが、全メニューリニューアル
- 全レストラン、バーラウンジ、ロビーラウンジにて夏の新メニューを発売

www.crowneplaza-harborview.jp/

沖縄ハーバービューホテルクラウンプラザ(沖縄県那覇市、総支配人:荒井輝夫、客室数352)は、2012年6月1日(金)より、ガーデンレストラン「プランタン」の全メニューをリニューアルし、新しいコンセプト「カラ(身体) コロ(心) キレイ(綺麗)」をテーマにした自然食ヘルシーbuffetを開催いたします。

同時に、日本料理「和泉」、中華料理「桃翠」、ロビーラウンジ、バーラウンジ「スターライト」でも、夏の新メニューの販売を開始いたします。

今回の新メニューは、今年4月に就任した濱田新総料理長の初めてのフルコーディネートでご提供いたします。「プランタン」の人気のbuffetでは、従来の50種類のメニュー展開から、ランチメニューは75種類以上、ディナーメニューは90種類以上へとボリュームアップし、五感で味わい身体が喜ぶ料理を心がけ、身体の中から綺麗になるヘルシーな料理をお楽しみいただけます。

日本料理「和泉」では、夏の涼を表した懐石仕立ての豪華な御膳「旬彩御膳」などをご用意。中華料理「桃翠」では、“美食同源”をテーマに、地元食材と中国薬膳をかけた特製コースをお召し上がりいただけます。ロビーラウンジでは、味・香り・見た目全てにオリジナリティあふれる様々な新作スイーツが登場します。また、ホテル最上階のバーラウンジ「スターライト」では、沖縄で珍重されるハブ酒と旬のドラゴンフルーツを使ったマルガリータなど、沖縄ならではのカクテルをお楽しみいただけます。

以上



ガーデンレストラン「プランタン」 リニューアル概要

厳選素材が活きる本格ブッフェレストランです。

「カラ(身体) コロ(心) キレイ(綺麗)」をテーマに、濱田新総料理長のコーディネートで、身体の内側から綺麗になるヘルシーフードをご提供いたします。

ランチメニューは、75種類以上(土・日・祝日はローストビーフを追加)、ディナーメニューは90種類以上(土・日・祝日はプラス5品)をご用意いたします。



開始日：2012年6月1日(金)より

場所：B1F

時間：ランチ 11:30-14:30、ディナー 18:00-21:30

料金：

- ・ランチ料金 平日(月～金) お一人様 1,900円、土・日・祝日 お一人様 2,100円
お子様(7～12才) 850円、(4～6才) 500円
- ・ディナー料金：平日(月～金) お一人様 3,900円、土・日・祝日 お一人様 4,200円
シニア(65才以上) 3,500円、お子様(7～12才) 1,600円、(4～6才) 700円
＜飲み放題プラン＞お一人様 2,000円(発泡酒、ワイン、カクテル、泡盛)
＜レディースデー＞女性のお客様限定(※火・水限定) 3,300円

日本料理 和泉

旬の新鮮な素材と器をお楽しみいただける和食レストランです。

懐石仕立ての豪華な御膳で、旬の味覚と多彩な味わいを、ゆったりとお楽しみいただけます。

場所：B1F

時間：ランチ 11:30-14:30、ディナー 17:00-21:30

オススメメニュー：

- ・旬彩御膳 お一人様 2,500円 ※1日限定15食
夏の涼 彩り前菜とお造りの氷結盛り、牛フィレのもろみ味噌焼き、他5品
夏の涼を表した懐石仕立ての御膳です。
※土・日・祝日のランチタイムは対象外となります。

・水無月懐石膳 お一人様 4,500円

夏の香りを届ける鰻、穴子、鮎。スタミナアップのための特選和牛。素材の力を活かした一品一品を最良の形で出させていただきます。涼風を感じる爽やかな彩りも魅力です。



中華料理 桃翠

色どり華やかに美容に良い食材をお楽しみいただける本格北京料理レストランです。琉球キクラゲなど、吟味された地元食材に中国薬膳の知恵を掛け合わせ、美容に嬉しい美味を揃えました。

身体の浄化を促すスープ、代謝をあげるピリ辛料理、優しい甘味の手作りスイーツなど、綺麗を引き出す優雅なメニューをご用意いたします。

場所：B1F

時間：ランチ/11:30-14:30 ディナー/17:00-21:30

オススメメニュー：

- ＜ランチコース＞・チャイナ宝箱 お一人様 3,000円
作りたてのメイン料理を二段重箱でお楽しみいただく人気のランチです。前菜・デザートもセットで充実したメニューをご用意いたします。

＜おすすめディナーコース＞・西施宴席 お一人様 5,000円
デトックス効果いっぱいのパパイヤ薬膳風スープや、近海魚のピリ辛カプサイシン煮込みなど、美食同源をテーマにした特製の中華料理を1日限定10食をご用意いたします。



ロビーラウンジ

味も香りもオリジナリティあふれる様々な新作スイーツが登場します。

場 所 : 1F

営業時間 : 9:30~21:00

オススメメニュー : ※以下はメニューの一部です。

・ピスターシュのブリュレ 430円/シェフ: 山口 善常
ホワイトチョコ、ローズマリーが香るヨーグルトムースと、
ピスタチオのアンサンブルをお楽しみください。

・ラームドゥマングー 380円/シェフ: 當間 充
レアチーズの中に、コアントロー酒でマリネした
マンゴーをたっぷり封じ込めました。

・ルージュ“サプライズ” 380円/シェフ: 新崎 学
ハイビスカスのムースをジュレでコーティングしました。赤花をまとったゴージャスな逸品です。

・がじゅまるモンブラン 450円/シェフ: 金城 真
最高級マロンを使用した味わい豊かなモンブランです。がじゅまるを見立てた見た目がインパクト抜群です。

・シークワサーフロマージュ 400円/シェフ: 金城 真
沖縄県産ヒラミレモンがとろけて香る、風味豊かなレアチーズケーキです。

・紅芋のオペラ 380円/シェフ: 金城 真
沖縄県産紅いもをふんだんに使用し、大東島産のラム酒で大人の味に仕上げました。



バーラウンジ スターライト

今年の4月30日にリニューアルオープンしたホテル内バーラウンジです。
最上階から望む街の夜景とモダンな雰囲気が特長です。

場 所 : 10F

営業時間 : 9:30~1:00(24:30 ラストオーダー)

オススメメニュー :

・Ryuka(琉果)カクテルコレクション 各1,400円
沖縄で古より滋養強壯の酒として珍重されるハブ酒と、
旬のドラゴンフルーツを使ったマルガリータ、宮廷料理の1つである
ジーマミー豆腐を使った斬新なピニャコラーダなど、クセになる
魅惑の美味をご賞味いただけます。



・レディースナイトプラン

女性のお客様を対象に、ワイン・カクテル・ビールのフリードリンクに前菜の盛り合わせとメイン料理、
パティシエ特製デザートを添えてお楽しみいただけます。
お一人様 4,000円(2名様より)/2時間30分 ※利用日曜日 17:00 までのご予約をお願いします。

濱田 寿秀(Toshihide Hamada) 総料理長 プロフィール

生年月日: 1963年7月23日

経 歴:

- 1982年 グランドパレス徳島 レストラン・宴会の洋食シェフに就任
- 1987年 渡仏 3ツ星レストラン〈ローベルガード〉日本人シェフを経て、
フランス各地のレストランで働く
- 1990年 南海サウスタワーホテル フランス料理〈ラトゥール〉
セクションシェフに就任
- 1993年 日本屈指の料亭・大和屋の会員制フランス料理〈まと部〉料理長
- 1995年 難波オリエンタルホテル〈ダ・オーレ〉地中海開業料理長
メリケンオリエンタルホテル レストラン〈メリケン〉開業料理長を
経て、難波オリエンタルホテル〈ダ・オーレ〉総料理長



2000 年 名古屋マリオットアソシアホテル カリフォルニアグリル
(ラホーヤ) 料理長
※日経トレンディ第 1 回全国主要ホテル顧客満足度
「イタリアンレストラン部門」第 1 位を獲得
2004 年 ルネッサンス岐阜ホテル 総料理長
※米国マリオットインターナショナル社 ルネッサンスホテルグループ
アジアオセアニア地区GSSIにて第 3 位を獲得
2006 年～2012 年 国内の様々なホテルにて、総料理長を務める
2012 年 沖縄ハーバービューホテルクラウンプラザ 総料理長に就任

沖縄ハーバービューホテルクラウンプラザについて

沖縄ハーバービューホテルクラウンプラザ(沖縄県那覇市泉崎 2-46、客室数 :352 室、代表番号:098-853-2111)は、日本有数の海洋性リゾートとして知られる沖縄の県都・那覇の中心部に位置する、自然と文化が調和し、アーバンリゾートとしての上質なホスピタリティと、豊かな個性が共存するホテルです。客室においては、日本独自に開発されたお客様の眠りをサポートする ANA クラウンプラザホテルのオリジナル快眠プログラム「Sleep Advantage(スリープ・アドバンテージ)」をご用意しております。さらに、ご宴会・各種会議・ウェディングは、様々なイベントに対応可能な施設を取り揃え、ご要望以上の成功へと導く為にクラウン・イベント・ディレクターがイベント終了後まで主催者の皆様を手厚くサポートいたします。人と人、人と街を結ぶコミュニケーションにふさわしい空間のご提供と、洗練された心を込めたおもてなしで、日本国内をはじめ世界の人々をお迎えいたします。

URL: www.crowneplaza-harborview.jp

ANA クラウンプラザホテルについて

ANA クラウンプラザホテルは、IHG・ANA・ホテルズグループジャパンが運営する、ANA ホテルとクラウンプラザの共同ブランドホテルとして、現在、日本全国 13 都市(千歳、新潟、富山、金沢、成田、名古屋、大阪、神戸、広島、宇部、福岡、長崎、那覇)で、合計約 4,000 室を展開し、今後もさらに日本各地にネットワークが広がる予定です。2011 年 12 月に ANA クラウンプラザホテル宇部、2012 年 1 月に ANA クラウンプラザホテル長崎グラバーヒルが誕生しました。ANA クラウンプラザホテルでは、日本でのブランド構築にあたり 2,000 名の消費者調査を実施するなど、消費者ニーズをタイムリーに把握し、サービスに反映させることを心がけている、お客様を大切にするホテルブランドです。また今後は、ウェディングや宴会等を含むイベント全般を強化し、MICE (Meeting, Incentive, Conference, and Event) 市場等の新たな市場ニーズに対してより充実したサービスを提供してまいります。クラウンプラザ ホテルズ & リゾーツは、世界有数のホテルグループであるインターコンチネンタル ホテルズグループが運営する高級ホテルブランドの 1 つです。会議と宿泊を合わせた、ビジネスとレジャー両方の利用目的に適したハイレベルの快適さや施設、サービスを兼ね備えています。ニューヨーク、ミラノ、ロンドンをはじめ現在、世界約 50 カ国以上で 387 ホテルが運営され、さらに 108 ホテルが開業準備中の、特にアジアで急速に成長しているホテルブランドです。

URL: www.anacrowneplaza.com

一般のお客様からのお問い合わせ先
沖縄ハーバービューホテルクラウンプラザ TEL 098-853-2111(代表)

ご予約に関するお問い合わせ先
宴会予約係 TEL 098-853-2114 (沖縄ハーバービューホテルクラウンプラザ内)