

2022年4月
ルネッサンス リゾート オキナワ

8名のシェフと農家さんがコラボした、スペシャルな料理とスイーツ。
【シェフの一皿～FARM to TABLE】4～6月のSDGsアプローチは、
サラダヘチマでドラゴン焼き、プランテンバナナの黒糖艶煮 etc.



ルネッサンス リゾート オキナワ(沖縄県恩納村 総支配人:知花 功)では、2022年4月10日～6月30日までの期間、恩納村や読谷村の農家さんの食材を使ったスペシャルティ料理を楽しむ「シェフの一皿～FARM to TABLE」を開催いたします。

「FARM to TABLE (ファーム トゥ テーブル)」とは、「農場から食卓へ」という意味です。

恩納村や近隣市町村の農水産物を取り扱う「おんなの駅」のご協力を得て、8名のシェフが農家さんの畑に出かけて食材を吟味し、素材の良さを引き出す調理法でスペシャルな料理とスイーツ「シェフの一皿」に仕上げました。農家さんとシェフが直接交流することで、シェフが貴重な食材を見出し、その食材を使って新しい料理が生まれたり、農家さんに新しい野菜をリクエストしたり、当ホテルが推進するSDGsおよび「地産地消」に新しい動きが生まれました。

本イベントは今年1月より実施しており、3ヵ月ごとに食材を変更して新メニューが誕生いたします。できるだけ農薬を使わず、丹精こめて作られた安心安全な地元食材が、今後さらに他では味わえない「シェフの一皿」となって次々と登場いたします。8ヵ所のレストラン、ラウンジでそれぞれのシェフ自慢の一皿をぜひお楽しみください。

<https://renaissance-okinawa.com/restaurant/menu/detail.php?id=121>

●シェフの一皿～FARM to TABLE・Spring

▶動画 <https://www.youtube.com/watch?v=T20g12aLNpU>

- 【期 間】 2022年4月10日～6月30日
- 【場 所】 各レストラン
- 【時 間】 各レストランのディナー営業時間に準ずる
- 【内 容】 8つのメニューは下記のとおりです



■恩納村・津嘉山さんの自然卵のタパス 赤ワイン煮&レムラード

自然卵を赤ワインで煮込み、黄身でソースを作りました。

とろりとした半熟の濃厚な味わいをお楽しみください。

<レストラン> オールデイダイニング「セルフフィッシュカフェ」

<料金> ディナーbuffetで提供いたします。The Buffet 大人¥6,000/小学生¥3,000

* 津嘉山さんの卵の特徴: 自然に近い状態の平飼いで飼育された鶏が生む有精卵。

飼料にもこだわり、有機飼料で育てています。



津嘉山さん、シェフ友寄秀昭(右)

■恩納村・島袋さんのズッキーニを南フランスのイメージで

緑と黄色のズッキーニを使ったハーブが香る温かいタルトです。

タルトの中にはズッキーニのラタトゥイユが詰まっています。

<レストラン> フレンチ&鉄板焼「フォーシーズン」

<料金> ¥1,500

* 島袋さんのズッキーニの特徴: ハウス栽培で丹念に育てられたズッキーニは傷が少なく、形もきれいに育ちます。きめ細かでののかな甘みを感じる味わいが特徴です。



島袋さん、シェフ知念高利(右)

■恩納村・渡久地さんのサラダへちまでドラゴン焼き

ドラゴンに見立てたへちまに切り込みを入れ、韓国風甘辛たれに漬け込み、焼き上げました。

<レストラン>バーベキュー「コーラルシービュー」 <料金> ¥900

* 渡久地さんのサラダへちまの特徴: サラダへちまは、青臭さが少なく瑞々しく、生でも食べられるへちまです。加熱しても黒くならず、きれいな色のまま仕上がります。



渡久地さん、シェフ金城康秋(右)

■うるま市・久場さんのスイートコーンで もろこし真薯 桜鯛とともに

生でも食べられるスイートコーンを、すり流しと真薯の日本料理に仕立てました。

<レストラン>日本料理「彩」 <料金> ¥1,000

* 久場さんのスイートコーンの特徴: 種をまいてから約3ヵ月で収穫、糖度18~19度もあるスイートコーンです。実がぎっしり詰まったコーンは、生でも食べられる美味しさです。



久場さん、シェフ川内隆弘(右)

■読谷村・上地さんの葉大根でW天ぷら

大根の若葉の葉と茎、味わいと食感を楽しむ2種類の天ぷらです。

<レストラン>寿司バー「ロイズ」

<料金>ファミリーSUSHI バイキング 大人 ¥6,000 / 小学生 ¥3,000

* 上地さんの葉大根の特徴: 有機肥料を使い、ハウスで丁寧に育てた葉大根はビタミンCやカルシウム、鉄分を多く含み、シャキシャキとした瑞々しい食感が魅力です。



上地さん、シェフ諸喜田久也(右)

■恩納村・山内さんのプランテンバナナの黒糖艶煮

もちもちとした食感のバナナを黒糖とともに大学芋風に仕上げました。
酸味と甘みのバランスをお楽しみください。

<レストラン>琉球炭火焼「海風」 <料金> ¥550

* 山内さんのプランテンバナナの特徴: プランテンバナナは、もちりとした食感が特徴です。
一年中収穫できますが、夏に向けて甘みが増してきます。



シェフ宇江城朝徳(左)、山内さん

■恩納村・宮平さんのパッションフルーツで「THE PASSION」

「あたびファーム」のパッションフルーツとココナッツのムース。
見た目もパッションフルーツのように仕上げています。

<レストラン>ロビーラウンジ <料金> ¥750

* 宮平さんのパッションフルーツの特徴: 一つひとつ丁寧に手作業で受粉させたパッション
フルーツは、実が大きく、中身がぎっしり詰まってジューシーな味わいです。



シェフ屋良景之(左)、宮平さん

■恩納村・山本さんのカーリーケール de 春焼売

スーパーフードと言われるケールを焼売の生地、具材、ソースに使い、春キャベツ風に仕立てたヘルシーな焼売。

＜レストラン＞マカンマカン（グループホテル・ココ ガーデンリゾート オキナワ）

＜料金＞¥750

* 山本さんのカーリーケールの特徴：「マルファーム」農園の野菜は、有機肥料、無農薬で育てています。与那国馬を飼っており、循環型の農業をめざしています。



山本さん、シェフ宮平悟(右)

◆シェフの一皿と当ホテルのSDGsへの取り組みについて

本企画は、持続可能な開発目標(SDGs)の達成に向けた取り組みの一環です。地産地消の食材を積極的に活用し、安全安心な食材を調達、フードマイレージの削減を行っています。また地元の生産者と連携し、ここでしか食べることができないもの、「今」しか食することのできないものを調達し、よりおいしくいただけるようシェフが工夫を凝らしたスペシャルティ料理をご提供いたします。

<https://renaissance-okinawa.com/sdgs/>



施設概要 【ルネッサンス リゾート オキナワ】

エメラルドグリーン的大海と白い砂浜が広がる全室オーシャンビューのエンターテイメントビーチリゾート。ヨットセーリングやパラセーリングなど50種以上のマリンスポーツ、ラグーンに暮らすイルカとふれあうドルフィンプログラム、キッズお仕事体験、タラソテラピーサロン、山田温泉、個性豊かな10カ所のレストラン&バーなど大人から子供まで豊かな自然の中でリゾートライフが楽しめます。ネイチャーライブラirieをデザインコンセプトに、2021年2月リニューアル完了。

大人の隠れ家【ココ ガーデンリゾート オキナワ】はシャトルバスで15分。



※ルネッサンス リゾート オキナワ・ココ ガーデンリゾート オキナワでは、お客様ならびにスタッフの健康と安全を最優先に、三密回避と衛生管理の強化に取り組んでおります。安心してご宿泊いただけますよう努めてまいりますので、ご理解ご協力を賜りますようお願い申し上げます。状況により営業内容が変更されますので公式サイトにて最新情報をご確認ください。

<https://renaissance-okinawa.com/news/detail.php?id=78>

＜本件に関するお問い合わせ先＞ E-mail : kikaku@hpd-c.co.jp

「ルネッサンス リゾート オキナワ」「ココ ガーデンリゾート オキナワ」企画広報：越田淳子

TEL : 098-964-5681(直通) FAX : 098-964-5374

(株)エイチピーデイコーポレーション 本社ホテル事業本部 広報：大島・谷川・西嶋

＜お客様からのお問い合わせ先＞

ルネッサンス リゾート オキナワ TEL : 098-965-0707

〒904-1115 沖縄県国頭郡恩納村山田 3425-2 <https://renaissance-okinawa.com>

ココ ガーデンリゾート オキナワ TEL : 098-965-1000

〒904-1115 沖縄県うるま市石川伊波 501 <https://cocogarden.com>