

2020年1月

ココ ガーデンリゾート オキナワ

【2月限定】

ルネッサンスのシェフからスペシャルな一皿プレゼント
 ～本部町伊豆味産“たんかん”料理とデザートをご用意～



ココ ガーデンリゾート オキナワ(沖縄県うるま市 マネージャー:佐和田ひとみ)では、2月限定で、ディナー時に、飲茶三昧 50 選 または、火鍋コースをお楽しみいただく方に、本部町伊豆味産の“たんかん”を使った料理またはスイーツをプレゼントいたします。

休館中のグループホテル、ルネッサンス リゾート オキナワのシェフが、ココガーデンのお客様に7種類の料理とスイーツをご用意。果汁たっぷりのジューシーな旬のたんかんを使って仕上げた、日替わりで登場するスペシャルな一皿をぜひお楽しみください。

◎ルネッサンスからの贈り物

【期間】2020年2月1日～2月29日

【場所】レストランマカンマカン

【対象】ディナー時に、飲茶三昧 50 選または火鍋をご注文のお客様

●日曜日ノルウェー産サーモンのマリネ

イーチョーバーとたんかんのマリージュ

(レストラン「アンビルハウス」より)

柑橘類のたんかんとハーブは相性抜群。

沖縄ならではの一品です。



●月曜日ノークとチキンのたんかん串焼き

(レストラン「コーラルシービュー」より)

豚バラ肉とチキンでたんかんの身を包んだ串焼き。

肉とフルーツの味わいをお楽しみください。



●火曜日／県産白身ともずくのたんかん酢漬け
～たんかん釜～

(レストラン「海風」より)

たんかんの器に旬の食材をかわいく盛り付けました。



●水曜日／たんかんソースが流れる
チョコレートスフレ

(レストラン「セイルフィッシュカフェ」より)

熱々スフレから流れ出る、たんかんとチョコのソース。
驚きの一皿をどうぞ。



●木曜日／六方かぶらのたんかん味噌掛け

(レストラン「彩」より)

かぶらを昆布だしでゆっくりと炊き上げ、
中をくりぬき、たんかん味噌を詰めた、
春の息吹を感じる一品。



●金曜日／たんかんの編笠寿司

(レストラン「ロイズ」より)

たんかんの皮を、蜜と酢で柔らかく煮て赤酢の
シャリで。昔ながらの技法の珍しい寿司。
色合いも楽しめます。



●土曜日／島豚とたんかんのパテ・クラシック

(レストラン「フォーシーズン」より)

たんかんのママレード、ジュレ、コンポート、
3種の味覚をお楽しみください。



* * *

■飲茶三昧 50 選

注文を受けてから蒸す熱々の出来立て点心や、シェフ自慢の温菜、デザートなど、50種類以上をオーダーバイキングでお楽しみいただけます。

【平日】 大人 ¥3,800 小学生 ¥1,900

【土・日・祝日】 大人 ¥4,300 小学生 ¥2,150 ※税・サービス料別

■火鍋

5種類のスープ（鶏ガラ塩味、麻辣ピリ辛、白湯、薬膳、味噌）から3種類を選んで盛りだくさんの具材で楽しむ熱々火鍋。

お1人様 ¥3,500（2名様より） ※税・サービス料別

* * *

ココ ガーデンリゾート オキナワは、2万3千㎡（約7千坪）の敷地の中心に見晴らしのよいガーデンプールがあり、プールを囲むようにコテージ棟が点在するガーデンリゾートです。

敷地内には椰子の木や亜熱帯の花が咲き、我が家のように寛げる心地よさを追求した「大人のリゾート」として、豊かな自然と沖縄の文化に囲まれた過ごし方をご提案しております。



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

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)

(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・渡辺・西嶋

＜お客様からのお問い合わせ先＞

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>