

報道関係者各位

2025 年 8 月 22 日

ハイアット リージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄

ハイアット リージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄
ドイツ料理×沖縄県産クラフトビールで、収穫の秋を祝う
オーダービュッフェ「瀬良垣オクトーバーフェスト」を開催
～ハロウィン気分の週末ビュッフェやシグネチャーメニューも登場～



ハイアット リージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄（所在地：沖縄県恩納村）では、2025 年 9 月 1 日（月）より秋限定のオーダービュッフェ「瀬良垣オクトーバーフェスト」を開催いたします。

ビールとの相性を考えて仕上げた沖縄県産あぐー豚のシュニッツェルとマスタード風味のサラダ、美ら島島豚ソーセージ・ザワークラウトとグリユイエールチーズ添え、自家製ベーコンをふんだんに使用したジャーマンポテトなど、オクトーバーフェストには欠かせないドイツの伝統料理をオーダー形式で好きなだけお楽しみいただけます。沖縄には、地元の素材や新たな製法にチャレンジする個性派ブルワリーが多く、「瀬良垣オクトーバーフェスト」では、シークワサー、ゴーヤ、コーヒーチェリーなどを用いたユニークなクラフトビールを多数ラインナップしました。ランタンが灯るテーブルと BGM が会場を盛り上げ、お祭り気分を演出します。“食とビールの祭典”ならではの賑わいを、開放的なロビーラウンジ空間でご堪能ください。

さらに、2025 年 9 月 6 日（土）からは、週末限定で開催中の「週末ランチビュッフェ」に、秋の味覚をふんだんに取り入れたハロウィン限定メニューが登場いたします。今季の目玉は、芋ほりを楽しむかのように味わえる「焼き芋食べ比べ」。安納芋・鳴門金時・シルクスイートと、品種ごとに異なる甘みや食感を贅沢に食べ比べただけ、トッピングを重ねれば秋の“映えスイーツ”にアレンジ可能。遊び心あふれるハロウィンテーマのミニバーガーや、骨付き仔羊のグリル、ビーフステーキなど、食欲の秋にふさわしく、ボリューム満点のメニューでおなかも心も満たされます。旬の素材を生かした彩り豊かな品々を、大人もお子様も一緒にお楽しみください。

また、セラーレグリルとクッチーナ セラーレの 2 つのレストランからは、シグネチャーメニューをお披露目いたします。

セラーレグリルより、この夏、1 日 5 食限定の「シーフードブラッター」のご提供を開始。車海老、島ダコ、夜光貝、海ぶどうなどの地元食材を中心に、世界各地から厳選したムール貝や自家製サーモンマリネなどを豪快に盛り合わせ、沖縄と世界の海の恵みを一皿に集めた見た目にも豪華な一品です。沖縄の魚市場の活気をそのままに、海の恵みを心ゆくまでご堪能いただけます。

クッチーナ セラーレは、2025 年 9 月 1 日（月）発売で、パスタ本来の味を楽しむ“シンプルな極み”として仕上げた「沖縄県産つむぎ小麦使用自家製パスタ“ピチ” 島とうがらしのアラビアータソース」の提供を開始いたします。沖縄県産小麦粉「つむぎ」を使った自家製パスタ“ピチ”は、もっちりとした弾力が特長で、島唐辛子の辛味を効かせたソースが絶妙に絡み合います。辛さはお客様の好みでお選びいただけるため、お子さまでもお楽しみいただけます。ひと口ごとに、パスタの旨みと素材の力強さが広がる、シンプルながら奥深い一皿です。

話題のテーマパーク「JUNGLIA OKINAWA（ジャングリア沖縄）」のオフィシャル・パートナー・ホテルでもある当ホテルは、多彩なレストラン・バーをご用意しています。炉端・日本料理・鉄板焼・鮎の 4 つのジャンルで構成されたスペシャルティレストラン「シラカチ」は、沖縄の旬食材を活かした、五感を刺激する美食空間です。ミシュラン一つ星を獲得した経験を持つ大将のこだわりを堪能できる鮎や、「琉球料理传承人」の資格を持つ統括料理長が琉球王朝時代の宮廷料理や沖縄の食文化を再構築した会席コース「琉球和会席」など、旅の記憶に残る特別な一皿との出会いをお楽しみいただけます。

■「瀬良垣オクトーバーフェスト」オーダービュッフェ

昨年秋より大変ご好評をいただいていた「オーダービュッフェ」は、繁忙期に伴う一時休止を経て、この秋「オクトーバーフェスト」をきっかけにさらに魅力を増して復活いたします。天上高が高く、ガーデンエリアと直結で解放感溢れるロビーラウンジ&バーにて、沖縄県産あぐー豚のシュニッツェルとマスタード風味のサラダ、美ら島島豚ソーセージ・ザワークラウトとグリユイエールチーズ添え、ジャーマンポテトなど、ビールと相性抜群のドイツ料理をオーダー形式でお好きなだけお楽しみいただけます。異国のビアフェスと南国リゾートが交わる賑やかな雰囲気の中、ホテルならではの洗練された空間で味わう特別なひととき。沖縄の恵みが華やぐ饗宴を、この秋、瀬良垣島で大切な方々とお過ごしください。



開催期間：2025 年 9 月 1 日（月）～10 月 31 日（金）

営業時間：2 時間制 | 17:00～21:00（ラストオーダー 20:30）

場所：ザ・アイランド 1 階 ロビーラウンジ&バー

料金：●ザ ロビー “オーダービュッフェ” プラン 4,400 円

*すべての料理をオーダービュッフェスタイルで 2 時間お楽しみいただけます。

*ドリンクは含まれておらず、お料理、ドリンク合わせてのオーダービュッフェスタイルは、「ザ ロビー “ビアガーデン” プラン 7,150 円」にてご案内いたします。

●ザ ロビー “ナイト”ビバレッジパス 3,630 円

*すべてのドリンクをオーダービュッフェスタイルで 2 時間お楽しみいただけます。

●アラカルト（お料理・ドリンクともに）770 円～

注意事項：

※表示料金は、税込・サービス料 15%別

※同じテーブルに着席されるお客様は、全員同プランをお申し込みいただきます。

（5 歳以下のお子様は大人 1 名様につき、お子様 1 名様まで無料でご利用可）

※料理、およびドリンクのご注文はバーカウンターにて承ります。

※仕入れ状況により、メニュー内容を変更する可能性がありますので、予めご了承ください。

■ オールデイダイニング「セラーレ」週末ランチbuffet

人気の週末限定ビュッフェに、秋の訪れを感じるハロウィンメニューが登場。焼き芋にソフトクリームを重ねた秋の“映えスイーツ”や、ハロウィン仕様のミニバーガーをはじめ、骨付き仔羊のグリル、ビーフステーキなど食欲の秋にふさわしい、ボリューム満点の旬の味覚をご提供いたします。



※写真はイメージです

▲大人気のキッズ・クッキー・デコレーションも継続開催！

ハロウィンメニュー提供期間：2025年9月6日（土）～10月26日（日）

ランチ営業時間：11:30～15:00（最終入店 14:00）

ウィークエンドランチbuffet（土日祝限定）大人 4,400 円 / 6 歳-12 歳 2,200 円 / 0 歳～5 歳無料

※表示料金は、税込・サービス料 15%別

■ シグネチャーメニューのご紹介



▲セラーレグリル

1日5食限定 「シーフードプラッター」



▲クッチーナ セラーレ

「沖縄県産つむぎ小麦使用自家製パスタ”ピチ”
島とうがらしのアラビアータソース」

【セラーレグリル】

「シーフードプラッター」 1日5食限定 6,930 円

車海老、島ダコ、夜光貝、海ぶどうなど地元食材を中心に、世界各地から厳選したムール貝や自家製サーモンマリネなど、沖縄と世界の海の恵みを一皿に集めた豪華な一品。2～3名様でのシェアにおすすめです。

※仕入れ状況により、メニュー内容を変更する可能性があります。予めご了承ください。

【クッチーナ セラーレ】

「沖縄県産つむぎ小麦使用自家製パスタ”ピチ” 島とうがらしのアラビアータソース」 2,420 円

沖縄県産小麦粉「つむぎ」を使用した自家製パスタ「ピチ」に、島唐辛子の辛味を効かせたアラビアータソースを合わせた一皿。シンプルながらパスタ本来の魅力を存分にお楽しみいただけます。ハイアット アジア パシフィック イタリアンスペシャリストの経験をもつ総料理長を筆頭に、クッチーナセラーレのシェフが心を込めて仕上げた渾身の逸品です。

※ともに表示料金は、税込・サービス料 15%別



■レストランのご予約方法

レストラン予約ページ (<https://www.tablecheck.com/ja/shops/seragakiokinawa-regency-hyatt-lobbybar/reserve>) よりご希望店舗をご選択、または、ホテル代表 (098-960-4321) にて承ります。その際は、レストラン予約の旨とご希望のレストラン名をお伝えください。

<ハイアット リージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄>

ホテルが位置する恩納村は沖縄県でも有数の素晴らしいリゾートエリアの一つであり、新しい冒険が詰まっています。世界自然遺産に登録されているやんばるへのアクセスも容易で、多くの自然や地元の文化体験が楽しめます。ハイアット リージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄は、沖縄本島屈指のリゾートである恩納村の美しい海に囲まれた瀬良垣島と、沖縄本島が一本の橋で繋がりひとつのリゾートを構成する、ユニークなロケーションを特徴としたリゾートホテルで「元気になるホテル」として、身体と心に元気が満たされるリゾート体験を提供し続け、今後も魅力あるデスティネーションリゾートとして沖縄観光に貢献してまいります。



ハイアット リージェンシーについて

ハイアット リージェンシーは、世界 40 カ国以上で 230 軒以上のホテルとリゾートを展開するグローバルコレクションです。広大なリゾートから都会のシティセンターまで、多様なポートフォリオの深さと幅広さはブランドの進化を重んじる精神の証。50 年以上にわたり、ハイアット リージェンシーは斬新な視点と豊かな体験を推進してきました。その先進的な哲学は、人々を結び付け、コミュニティの精神を育む魅力的な空間をお客様に提供しています。ホスピタリティーの原点として、ハイアット リージェンシーのホテルやリゾートは、常にオープンマインドとオープンハートでお客様をお迎えし、忘れられないセレブレーション、くつろぎのひととき、卓越した美食体験、専門スタッフによるミーティングやテクノロジーを駆使したコラボレーションをお届けします。ハイアット リージェンシーは、洞察力に富んだケアを誇りに、世代を超えてあらゆる国と文化の人々を歓迎します。詳しくは hyattregency.com をご覧ください。Facebook、X、Instagram で、@HyattRegency をフォローしてください。ハッシュタグ「#HyattRegency」を付けた写真の投稿もお待ちしています。