報道関係者各位

2026 年 11 月 9 日
ハイアット リージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄

シラカチ 日本料理「新・琉球和会席」11 月 9 日より提供開始

～首里城正殿の復元で琉球の歴史と文化に注目が集まるこの秋、沖縄でしか出会えない琉球料理を、もっと身近に。～



※画像はイメージです。メニュー内容は予告なく変更となる場合がございます。

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）は、スペシャリティレストラン「シラカチ 日本料理」にて、2026 年 11 月 9 日（月）より、「新・琉球和会席」（15,400 円・1 日限定 10 食）の提供を開始します。

沖縄には、琉球王朝時代から受け継がれてきた豊かな食文化があります。しかし、時代の変化とともに、その多くは県民にとっても日常的に触れる機会が少なくなりました。当時の宮廷料理は、中国からの使節（冊封使）や薩摩の役人をもてなす料理として発展し、外交儀礼とも深く結びついていました。新・琉球和会席では、祝いの席で親しまれてきた「ミヌダル」や「クーブマチ」、ジーマミ豆腐、ルーイゾーミンといった伝統料理に加え、現代では味わう機会が少なくなった「イラブ（エラブウミヘビ）」や琉球すっぽんなども取り入れています。

特にイラブは、琉球王朝時代には宮廷料理として珍重されながらも、複雑な下処理を必要とするため、現在では家庭で食される機会がほとんどありません。本会席では、柔らかく煮込んだイラブとテビチを玉地蒸しに仕立て、丁寧に煮出したイラブシンジの餡を合わせることで、現代のゲストにも親しみやすい一皿としてご提供します。

今回の「新・琉球和会席」は、琉球料理の魅力をより身近に体験していただくためにリニューアルした会席です。琉球料理伝承人認証を持つ統括料理長・嘉数順が、沖縄の食材や伝統料理、器やもてなしの文化を現代の感性で再構築し、旅先のディナーとして気軽に楽しめる形でお届けします。11 月 23 日（月・祝）の

首里城正殿の一般公開を前に琉球の歴史と文化への関心が高まるなか、その食文化を味わう機会としてもお楽しみいただけます。

沖縄でしか出会えない食材と、受け継がれてきた知恵

琉球王朝の宮廷料理や、祝い事・行事の席で作られてきた料理には、沖縄でしか出会えない食材と、受け継がれてきた知恵が息づき、由来と意味があります。新・琉球和会席では、そうした料理の背景を大切にしながら、沖縄の食材を日本料理の技で仕立てた全７品をお届けします。





【前菜】

祝いの席や客人を迎える場で受け継がれてきた琉球料理を盛り合わせました。包丁の技が光る「花鳥賊」、黒ごまのたれを塗って蒸し上げ、手間がかかることから幻の料理ともいわれる「ミヌダル」、魚を昆布で巻いて煮込む「クーブマチ」、豚肉と魚のすり身を合わせた「シシかまぼこ」に、沖縄のもずくとチム（豚の肝）の酢味噌かけ、紅芋の揚げ菓子「ンムクジアンダギー」を添えました。初代・琉球和会席より受け継ぐ一皿として、琉球料理のもてなしの心を感じていただけます。

【椀物】

ジーマミ（落花生）の絞り汁と芋くずで練り上げたジーマミ豆腐に、琉球すっぽんの出汁を合わせました。ジーマミ豆腐のコクとすっぽんの出汁の旨味が調和した一品です。





【魚介】
　柔らかく煮含めた鮑の旨煮に、沖縄のアーサ餡をかけて。お造りは、沖縄の鮪やセーイカ、近海魚に、それぞれ沖縄の食材を合わせ、一切れごとに異なる味と香りをお楽しみいただけます。

【肉料理】
　やんばる島豚あぐーを二つの調理法で味わう一皿です。砂糖と醤油で煮るラフテーとは趣を変え、白味噌で煮込みピーナッツの香りとコクを加えた味噌煮豚と、塩と泡盛で香りづけしたスーチキと島豆腐のイリチー。調理法による旨みと香りの違いをお楽しみいただけます。





▲燻製されたイラブ（調理前）

【蒸し物】
　現代では味わう機会が少なくなった「イラブ（エラブウミヘビ）」。かつては、琉球王国時代から宮廷料理や中国からの使節をもてなす料理に用いられ、滋養食として珍重された貴重なものでした。イラブシンジとは燻製のイラブを 8 時間ほど煮込んで出来る煎じ汁で珍重されています。柔らかく煮込んだイラブとテビチ（豚足）を玉地蒸しに仕立て、じっくり煮出した香り高いイラブシンジの餡をかけた一品です。沖縄に暮らす人々の知恵と歴史が詰まった味わいを、旅先だからこそ出会える一皿としてお楽しみいただけます。





【お食事】
　屏風だたみにしたそうめんに色とりどりの具材をのせ、熱い出汁をかけていただく「ルーイゾーミン」は、お祝いやもてなしの席で作られてきた料理です。豚の代わりに黒毛和牛を用い、トリュフオイルの香りと黒胡椒のアクセントでコク深く仕立てました。

【甘味】

親芋の周囲に子芋がつくことから子孫繁栄の象徴として祝い料理に欠かせない田芋（ターンム）を甘く練り上げた「ターンムディンガク」を、黒糖と生姜が香る汁粉風に仕立てました。土産品として親しみのある「ちんすこう」は、養豚が盛んな沖縄だからこそ、豚を余すことなく食する文化背景からラードを使用した伝統の琉球菓子です。沖縄の塩である「粟国の塩」をきかせた「ちんすこう」を添えてお届けします。

料理だけではない、器と出会う時間

琉球料理の魅力は、料理そのものだけではありません。琉球王朝時代のもてなし文化では、料理と器が一体となって客人を迎えていました。



新・琉球和会席では、料理と器が一体となったもてなしの伝統を大切に、嘉数自らが選んだ、朱と黒の対比が美しい琉球漆器をはじめ、横田屋窯・陶眞窯のやちむん、有田焼の人間国宝・井上萬二氏による白磁、唐津焼の中里隆氏の作品を用いています。一品ごとに異なる器との出会いもまた、この会席ならではの楽しみの一つです。

沖縄の食文化と出会う夜

2026 年 11 月 23 日（月・祝）には、2019 年の火災で焼失した首里城正殿が復元を終え、一般公開を迎えます。琉球王国の歴史と文化にあらためて注目が集まるこの秋、日本遺産にも認定された琉球料理を受け継ぎ、伝統料理をそのまま再現するのではなく、現代の感性や食の楽しみ方を取り入れながら、その魅力をより身近に体験いただける形でご提供します。旅先だからこそ出会える味わいと物語を通じて、沖縄の食文化に触れるひとときをお楽しみください。

<スペシャリティレストラン　シラカチ　統括料理長／琉球料理伝承人　嘉数順プロフィール>

沖縄県那覇市出身。沖縄調理師専門学校卒業後、県内ホテルで研鑽を積み、料理長を歴任。2018 年 8 月のホテル開業時に立ち上げメンバーとして参画し、同年 11 月よりシラカチの統括料理長を務めています。琉球料理伝承人認証、泡盛マイスター。（2026 年 11 月現在、グランド ハイアット 済州にて日本料理の監修として赴任しています。本メニューは当ホテルの統括料理長である嘉数が考案し、「シラカチ 日本料理」のスタッフがご提供します）

【統括料理長 嘉数順 メッセージ】

「あじくーたー」



沖縄料理を語るうえで欠かすことのできないキーワードです。直訳すると“濃い味付け”ですが、本来の意味は“しっかりとした出汁のコクがある深い味わい”というとイメージしやすいかもしれません。濃い出汁を取ることで、塩分や調味料を抑え旨みを引き出すことが出来ます。

今回のお料理は「あじくーたー」である食材の旨みと香りから沖縄を感じてもらえるよう、原点に立ち返ってみました。すっぽん、あぐー豚、黒毛和牛、本枯節などの旨み、そして黒ゴマ、ジーマミ、アーサ、ゴーヤーなど口にすると鼻から抜けていくような香りで沖縄を感じてもらう…そんな訪れる価値のある時間が過ごせるよう、沖縄出身の料理人として食材と向き合っていきたいと考えています。１日 10 食の限定ではありますが、予約なしで当日でもご利用していただけるよう、気軽に琉球料理、沖縄料理を体験するきっかけとして楽しんでもらえたら幸いです。

【琉球料理伝承人とは】
調理師または栄養士の資格を持ち、10 年以上の実務経験がある方を対象とした「琉球料理担い手育成講座」の全課程を修了した者を、沖縄県が認証しています。歴史的・地理的背景や行事食の由来、器に至るまで総合的に学び、調理法や味を受け継ぐ知識と技術を身につけた伝承人は、次世代への継承や観光資源としての活用に取り組んでいます。（参照：https://ryukyuryouri.com/lore-people/）

■新・琉球和会席
提供開始日：2026 年 11 月 9 日（月）～
提供数：1 日限定 10 食
料金：15,400 円
（税込み、別途サービス料 15%を申し受けます）



場所：スペシャリティレストラン シラカチ 日本料理
営業時間：17:00～22:00（L.O. 21:00）

お品書き：
https://www.hyatt.com/content/dam/hotel/propertysites/assets/regency/okaro/documents/en_us/dining/shirakachi/Shirakachi-Ryukyu-Japanese-Kaiseki-Menu.pdf
※前菜から甘味まで全 7 品の会席料理をお楽しみいただけます。

イメージ映像：https://videos.hyatt.com/regency_okaro_shirakachi_ryuku_video_0525.mp4

注意事項：
※年末年始、ゴールデンウィーク、お盆などの期間は販売を休止する場合がございます。
※時期や食材の入荷状況により、メニュー内容は予告なく変更となる場合がございます。
※画像・動画はイメージです。

予約方法：
レストラン予約ページ（ https://www.tablecheck.com/ja/shops/seragakiokinawa-regency-hyatt-shirakachi-japanese/reserve ）、またはレストラン予約（098-960-4311）にて承ります。

<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 50 カ国以上で 245 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、コミュニティー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、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。