

ハイアットリージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄

瀬良垣島を舞台に琉球文化を五感で味わう、一夜限りのプレミアムイベント

「琉球の美」を開催

～琉球伝統芸能を少人数、小空間の特別な場所で堪能、ミシュラン3つ星シェフ神田裕行氏の琉球料理で舌鼓～



琉球伝統芸能の古典女踊と三線の演奏



シラカチ炉端（中央に神田氏）

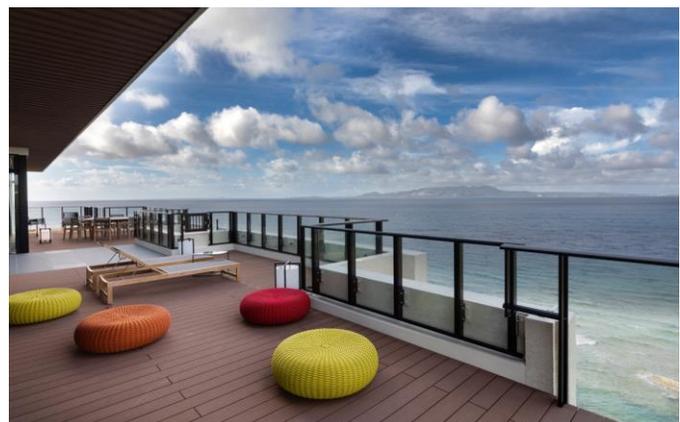
ハイアットリージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄（総支配人：村尾 茂樹）は、2020年11月29日（日）に、2020年度グッドデザイン賞を受賞した「琉球伝統芸能デザイン研究室」の協力のもと、瀬良垣島を舞台とした**一夜限りのプレミアムイベント「琉球の美」**を開催いたします。

琉球王国時代、首里城の中では中国皇帝の名代や薩摩からの使者を料理や酒、芸能でおもてなしていました。今回はその琉球王朝時代の「うとぅいむち（沖縄の言葉でおもてなし）」を瀬良垣島ならではの新しい形で再現し、リゾート感溢れるリラックスした環境で楽しんでいただけます。

■ 古典芸能を特別な空間で体験 – 神田氏自ら腕を振るう琉球料理も



瀬良垣アイランドスイート



瀬良垣アイランドスイートのテラス

本イベントは、かつて琉球王国時代に首里城内で上演されていた宮廷芸能のうち、琉球古典音楽と琉球舞踊を「1 x 1」という極限の編成により上演し、ホテル最大のスイートルーム「瀬良垣アイランドスイート」で鑑賞いただけます。少人数、小空間で上演することにより、歌三味線の息遣いや舞の所作を臨場感をもって堪能することができます。夕日が落ち薄暗くなっていく空と海に囲まれながら、演者と観客が一体になる空間を創出します。

その後は場所を移し、レストラン「シラカチ・炉端」にて、13年連続ミシュラン3つ星を持つ日本料理「かんだ」のオーナーシェフである神田裕行氏が自ら腕をふるい、料理を提供します。神田氏が生み出すのは新しい発想で生まれた琉球料理。2019年3月から提供しておりました「かんだコース」をブラッシュアップし、新たな魅力に溢れたコース料理をこの日にご披露いたします。オープンキッチンのカウンターに席をご用意いたしますので、料理が仕上がっていく様子が目の当たりにできるのも楽しみのひとつです。料理に取り合わせた泡盛やお勧めのドリンクも併せてご用意します。

「琉球の美」イベント詳細

■実施日：2020年11月29日（日）

■予約開始日：2020年10月29日（木）

■当日のスケジュール：

- 16:30 開場 ～ ホテル7階「瀬良垣アイランドスイート」のテラスにてウェルカムドリンク
 17:00 上演開始（解説含む）
 出演者 歌三線：山内昌也氏、内間安希氏 演舞：西村綾織氏、永山玲緒奈氏
 17:30 上演終了、フォトセッション
 18:00 ホテル2階「シラカチ 炉端」にて、神田裕行氏による新「かんだコース」を提供
 20:00 終了

■定員：最大12名程度

■料金：

- ・イベントのみ 29,000円（税・サービス料含む） ※芸能鑑賞、お食事、お飲物を含みます。
- ・宿泊プラン 90,000円税込（ラグーンビュールーム）1室2名様ご利用朝食付き
 ※本イベント参加費、税・サービス料を含みます。1室1名様、また他の客室タイプのご予約も承ります。
 ※GoToトラベルキャンペーンの割引対象につき、1室2名様でのご利用の場合、金額は62,000円になります。

■ご予約・お問い合わせ：

ハイアットリージェンシー瀬良垣アイランド沖縄 セールス&マーケティング部
 Eメール: seragaki.sales@hyatt.com または 電話 098-960-4300（平日9時～18時）

■企画協力：琉球伝統芸能デザイン研究室

*ご飲食以外の場所ではマスクの着用をお願い致します。

*当日は、換気を行い、ソーシャルディスタンスを保つなど感染予防対策を行った上で実施いたします。

*感染予防対策のため、定員を設けさせていただいております。予めご了承くださいませ。

■出演者



<日本料理 かんだオーナーシェフ
神田裕行氏 プロフィール>

徳島県出身。大阪「昇六 喜川」（5年）での本料理の世界に入り、1986年、23歳で渡仏。目と手と気持ちが届く距離をコンセプトに、2004年東京に「日本料理 かんだ」をオープン。2007年にミシュラン東京の3つ星を獲得。以来13年間、ミシュラン3つ星を獲得し続けている。



<琉球古典音楽（歌三線）
山内昌也氏 プロフィール>

沖縄県出身。沖縄県立芸術大学大学院修了。近年は、琉球古典音楽の演奏表現空間研究を行っており「1×1」（歌三線1名×琉球舞踊1名）による表現活動に取り組み中。現在、沖縄県立芸術大学教授。琉球古典音楽野村流・湛水流保存会師範。沖縄県指定無形文化財「沖縄伝統音楽湛水流」保持者。一般社団法人琉球伝統芸能デザイン研究室代表理事。

<スペシャルティレストラン「シラカチ 炉端」について>

「シラカチ 炉端」では2019年3月より神田裕行氏を料理顧問・プロデューサーに迎え、神田氏監修のゴーヤチャンプルーやラフテー（角煮）などの沖縄色溢れる料理と、本格的な炭火焼き料理をお楽しみいただけます。店内は一面ガラス張りになっており、夕景や美しい海を眺めながら、泡盛や日本酒とともにゆったりとお料理をご堪能いただけます。



<一般社団法人 琉球伝統芸能デザイン研究室 について>

琉球王国時代の高貴な『うとういむち』（おもてなし）を甦らせることを理念として 2019 年 4 月に発足。「琉球伝統芸能 = 宮廷芸能」にこだわり、原点である少人数・小空間を基にした上質な琉球芸能を提供すべく、首里城・識名園・玉陵等の沖縄県内や東京での上演を行っている。その取り組みが評価され、2020 年度 グッドデザイン賞を受賞。伝統的な古典芸能の取組みとしては 沖縄だけでなく全国でも初の受賞となった。



<ハイアットリージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄について>

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す。「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満喫ください。詳しくはhyattregencyseragaki.jpもしくは[Facebook](#)、[Instagram](#)をご確認ください。

<安心してご利用いただくためにーグローバル基準の感染症対策>

当ホテルではお客様と従業員の安全と安心のため、ハイアットグループの新衛生基準となる「グローバルケア&クリーン」対策に沿って、様々な新型コロナウイルス感染症に対する予防対策を講じています。

ハイアットグループ「グローバルケア&クリーン」対策：<https://www.hyatt.com/ja-JP/info/global-care-and-cleanliness-commitment>

ハイアットリージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄 感染防止ガイドライン：hyattregencyseragaki.jp