

ハイアットリージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄 スペシャルティレストラン「シラカチ炉端」 “五感で楽しむ、炉端の旨味と沖縄食材の滋味”をテーマにメニューをリニューアル！



シラカチ炉端



鮮魚の藁焼き

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、スペシャルティレストラン「シラカチ炉端」にて、琉球料理传承人資格と泡盛マイスターの資格を持つシラカチ統括料理長の嘉数順氏と、シラカチ炉端スーシェフ宮城進氏が、“五感で楽しむ、炉端の旨味と沖縄食材の滋味”をテーマに、沖縄の地酒、泡盛と合う料理など、魅力溢れるメニューに刷新し、炉端ならではの活気あふれる食体験をお届けします。

スペシャルティレストラン「シラカチ」では、オープン当初より『フードジャーニー(食の旅)』をテーマに、炉端、鉄板焼、日本料理、鮓、それぞれのエリアにおいて“本物・本質”にこだわった料理を提供して参りました。今回の「シラカチ炉端」のリニューアルでは、仕込みの段階では時間と手間をかけながら、仕上げの調理はできるだけシンプルにすることを基本とし、素材本来の美味しさを引き出すことを追求しています。また、五感で楽しむことをメインコンセプトとして掲げており、「島らっきょう」、「ヤギ刺し」など沖縄ならではの食材が持つ独特な食感や風味、店内の中央に設置されたオープンキッチンで料理人が調理する光景や音も含め、五感を刺激しながら沖縄の新たな食体験を楽しんでいただけるような空間を提供いたします。

「シラカチ炉端」の新しい2つのコンセプト

【新コンセプト①】炉端焼ならではの五感で楽しむ料理

丁寧に炭火で焼き上げる炉端焼きは新鮮な食材の味を生かすもっとも効果的でシンプルな調理法です。店内の中央に、炭火焼きのオープンキッチンが設置された「シラカチ炉端」は、料理人が調理する様子を目の前で体感しながらお食事するのが最大の特徴です。ジュージューと焼く音、食欲をそそるいい香り、立ちのぼる煙に火の粉。躍動感あふれる調理場から運ばれた焼きたてアツアツを頬張る瞬間は格別です。



焼き野菜盛り

【新コンセプト②】沖縄の素材を使った郷土料理を新しい視点で提供

炉端で提供される沖縄料理は、嘉数シェフ自身が子供の頃に食べた祖母の手料理のおいしかった記憶が出発点。そんな昔ながらの沖縄料理の作り方を尊重しながら、今の時代に合わせ更にひと工夫加え、シラカチ炉端ならではの料理にアレンジすることに挑戦したメニューです。沖縄のエッセンスが効いたお料理の数々は単品料理でも味わえます。



島らっきょうと鮪ほほ肉のチャンプルー



ヤギ刺しサラダ

シラカチ炉端の新しいメニューをご紹介します

前菜、炭火烧、食事、甘味までの料理を基本的なコースとして提供する「炉端コース」7,500円(税・サ込)と、「ヤギ刺しサラダ」1,200円(税・サ込)や、「島らっきょうと鮪ほほ肉のチャンプルー」1,500円(税・サ込)、「鮮魚の薫焼き」2,000円(税・サ込)など単品料理も豊富に取り揃えており、沖縄の地酒、泡盛との相性も抜群です。



炉端コース



やんばる地鶏もも焼き(骨付き)

【炉端コース 7,500円(税・サ込)】

- 前菜** おすすめ3種、鮮魚のわら焼き、にゅう麺
- 炭火烧き** 焼き野菜と恩納村産椎茸つくね
- 炭火烧** <下記より一品お選びください>
* 季節魚の西京焼き * やんばる地鶏 * 和牛ロース (+1,850円)
- 食事** <下記より一品お選びください>
* 恩納村産アーサ入り沖縄そば * じゅーしー (沖縄風炊き込みご飯)、お吸い物
- 甘味** 本日の甘味

「シラカチ炉端」を率いる沖縄県出身のシェフ

スペシャルティレストラン シラカチ
統括料理長 嘉数 順 氏

琉球料理伝承人資格取得
泡盛マイスター資格取得



シラカチ炉端
スーシェフ 宮城 進 氏



◆嘉数シェフからのコメント

国内外から、さまざまな観光客の方が訪れるリゾートホテルで、私たち沖縄出身の料理人が沖縄の料理の素晴らしさを発信していけることに大きな意義を感じています。

今後は、“シラカチ 炉端があるからここに泊まりたい”、“シラカチ 炉端があるから沖縄に行きたい”と思って頂けるようなレストランを目指していきたいです。

◆宮城シェフからのコメント

新しいメニュー考案に1ヶ月以上を要しましたが、試行錯誤しながら素晴らしいメニューが完成しました。お客様から「旨い」のひと言をいただけるように、価格以上のクオリティを目指しつつ、炉端焼らしいカジュアルなスタイルで活気あるお店作りをしていきたい。お客様が気軽に飲んで食べてゆっくり寛いで頂けるようなリラックスできる空間を提供したいですね。

<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。詳しくはホテルの公式サイト (hyattregencyseragaki.jp、右記QRコード) もしくはFacebook (<https://www.facebook.com/HyattRegencySeragaki/>) Instagram (<https://www.instagram.com/hyattregencyseragaki/>) をご確認ください。



<安心してご利用いただくために—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