

ハイアットリージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄の「シラカチ 日本料理」にて
沖縄の伝統と日本料理の再解釈 <第2弾>

夏季限定メニュー 琉球和会席～TEEDA～を7月16日(土)より期間限定で提供開始



琉球和会席～TEEDA～ イメージ



酢の物/沖繩そば、冷たいお出汁で

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 日本料理」にて、沖縄の伝統と日本料理の再解釈 <第2弾>となる、琉球和会席「～TEEDA～」を、2022年7月16日(土)より夏季限定で提供を開始いたします。TEEDA（ティーダ）とは、沖縄の方言で“太陽”を意味し、瀬良垣島にて本格的な夏を迎えるにあたり、沖縄の夏の食材を最適な調理法で完成させました。今回の「琉球和会席～TEEDA～」では、沖縄の夏の食材であるゴーヤーやなべらー（へちま）などを巧みに組み込み、沖縄の食文化を少しでも知ってほしいという、願いを込めたメニューとなっております。特に、「沖繩そば、冷たいお出汁」は、出汁に日本蕎麦に使用する返し（さば節やザラメで仕込んだもの）を使った夏らしい一品です。そこに沖縄の夏を代表する食材「ゴーヤー」と夏の京料理には欠かせない「鰻」を使った熱々揚げたてのかき揚げを乗せ、のど越しさわやかな味わいに舌鼓していただき、沖縄料理の新しい魅力と発見を堪能いただけます。

【メニュー詳細】

琉球和会席 ～ TEEDA ～ （1日10食限定）※前日までのご予約をお願い致します。

期間 : 2022年7月16日（土）～

料金 : 大人 20,000円/小人(4～12歳) 10,000円（税サ込）

- お品書き :
- 食前酒 オリジナルカクテル「かりゆし」
 - 前菜 苦菜と長命草、葡萄の白和え
シシカまぼこ/和三盆カステラ玉子/花鳥賊/ミヌダル
沖縄産車海老とキャビア/クーブマチ
 - お椀 いなむどうち風、合鴨つみれの白みそ仕立て
 - お造り 中トロと辛味大根 赤仁ミーバイの海ぶどう巻き
 - 焼き物 沖縄県産黒毛和牛とフォアグラの紅麴風味焼き
島らっきょうの塩イリチー、山葵おろし
 - 酢の物 なべらー、セイイカ昆布締め、沖縄もずく羹
長いもと沖繩おくら叩き、土佐酢、花穂
 - 蒸し物 てびちとイラブの玉地蒸し、イラブシンジ餡かけ
 - お食事 沖繩そば、冷たいお出汁で
 - 甘味 ターンムディングク 黒糖生姜と柑橘の香り 大徳寺納豆入りちんすこう
石垣島バナラビーンズのアイスクリーム
本日の水菓子、一保堂茶舗の玉露
 - 食後酒 オリジナルカクテル「よんなー」

食前酒「かりゆし」と夜空を楽しみながら“ゆっくりと”楽しむ食後酒「よんなー」

琉球料理は、料理を通し、おもてなしの心（琉球語で“うとぅいむち”）を表現するため、食前酒から始まり、食後酒で締めくくられます。食前酒は沖縄県産スピリッツやフルーツ等を使用したカクテルを、食後酒には東シナ海を望むテラス席に移動し泡盛をベースにしたオリジナルカクテルをご用意。プライベート感溢れるお席でお食事をご堪能いただき、思い出に残る体験をご提供いたします。雨天時は店内でご提供となります。



食前酒「かりゆし」

食前酒は、琉球シナモン「カラキ」を数日間漬け込んだ伊江島産ラム「サンタマリア」をベースに優しくも爽やかな香りが特徴の沖縄ラムトニックです。



食後酒「よんなー」

泡盛ベースにカカオリキュールをエッセンス。泡盛のコクのある香りとカカオの甘さを引き締め、飲みやすいテイストの食後酒は、バタフライピーと金粉を用い夜空を表現しました。

“琉球料理传承人”である統括料理長のプロフィール

スペシャルティレストランシラカチ 和食統括料理長 兼 マネージャー 嘉数順（かかず じゅん）

1973年生まれ。沖縄県那覇市出身。沖縄調理師専門学校卒業、県内のホテルで研鑽を積み、ANAインターコンチネンタル万座ビーチリゾートでは、日本料理「雲海」、琉球料理「オーキッド」の料理長を務める。2018年8月に開業したハイアットリージェンシー瀬良垣アイランド 沖縄の立ち上げメンバー、同年11月より「スペシャルティレストランシラカチ」総括料理長に就任。琉球料理传承人、泡盛マイスター資格取得。



□ 嘉数順のコメント

私の中での沖縄の味は、小さい頃から慣れ親しんだ祖母の沖縄料理がベースにあります。中でも特に思い出深い料理は、今回のメニューにも入っているお祝いの時にしか食べられなかった“ターンムディンガク”です。私は琉球料理传承人として、お客様にはしっかりとした伝統的な琉球料理や家庭料理を味わっていただき、後世を担う若い料理人にはそれらを調理できる技術や食材の知識を伝えていかなければならない使命があると感じています。本コースが、皆さまの“思い出深い料理”となるように沖縄の食材や料理への情熱を強く持ち開発いたしましたので、ぜひご堪能ください。

□ 琉球料理传承人とは

沖縄県では調理師または栄養士の資格を有し、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」の全カリキュラムを受講した者を、県が認証しております。「琉球料理传承人」には、歴史的・地理的背景、行事食の由来、器などに至る総合的な理解を深め、調理法や味を受け継ぐための知識及び技術を習得し、次世代への継承及び観光資源としての活用に資する様々な取り組みを行ってまいります。参照：<https://ryukyuryouri.com/lore-people/>



□ スペシャルティレストラン シラカチ 詳細

琉球語で「瀬良垣」を意味するシラカチの名を冠したレストラン。明確な仕切りや境目が少ない店内では、まるで旅の途中で路地を歩きながら様々な発見をするかのように、それぞれの店舗が食との出会いを提供します。スペシャルティレストラン「シラカチ」は炉端・日本料理・鉄板焼・鮨と4つのカテゴリから構成されており、シラカチ日本料理では、琉球和会席の他、一品料理やししゃぶしゃぶ会席もご用意しております。また、一番奥にある扉を開けると3方向がガラス張りの店内で開放感漂う「シラカチ炉端」も一品料理を中心にメニューを一新し、「旨い料理と旨い酒」を楽しんでいただけます。



- ・ 場所 : ハイアットリージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄 ザ・アイランド 2階
- ・ 営業時間 : 17:00~22:00 (L.O. 21:00)
- ・ 座席 : 日本料理 : 68席 (個室8席×2室) ・炉端 : 72席・鉄板焼 : 20席・鮨 : 10席
- ・ 詳しくはこちら : <https://hyattregencyseragaki.jp/dining/shop/shirakachi>

<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