

報道関係者各位

2024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 沖縄で 秋のグルメシーズンがスタート！

### イタリアの名門ワインメーカー アンティリ社招聘、ソムリエ厳選ワインと 「シラカチ 鉄板焼」の至高のマリアージュを楽しむ メーカーズディナー開催



美しい海に囲まれた恩納村・瀬良垣島に位置するハイアット リージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄（沖縄県国頭郡恩納村、総支配人 村尾 茂樹）は、沖縄随一のディステーションホテルとして、食の多様性を追求し、秋の訪れを知らせる食体験を提供いたします。

「オールデイダイニング セラーレ」では、ご好評いただいている週末のランチビュッフェが一足早くハロウィン仕様になって2024年9月7日（土）より再開します。シンプルで洗練されたラインナップの中に、シェフの遊び心が光る料理が揃い、秋の訪れをどこかコミカルな見た目で、食事をする場を共に分かち合う喜びと楽しさを皆さまへお届けいたします。

さらに、「シラカチ 鉄板焼」では、瀬良垣島のリゾートという贅沢な環境の中で、専属シェフが、熟練の技を目の前で繰り広げ、食材本来の旨味を引き出す洗練した調理法でその場を魅了する、大人のための食体験を提供いたします。今秋は、イタリア・トスカナの名門ワインメーカー、アンティリ社のエクスポート・エリア・マネージャーであるレオナルド・カジーニ氏を招聘し、特別なメーカーズディナーイベントを2024年10月23日（水）1日限りで開催いたします。「シラカチ 鉄板焼」が位置する「スペシャルティレストラン シラカチ」が提案する、フードジャーニー（食の旅）の世界観と、長い伝統の中であくなき挑戦を続けるイタリアトップワイナリーとの、贅沢な食のマリアージュをご堪能ください。

この秋、ハイアット リージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄で、多様な食の世界を五感で味わうグルメなひと時に浸ってみてはいかがでしょうか。

### シェフの遊び心満載、週末ランチビュッフェ再開！

オールデイダイニング セラーレでは2024年9月7日（土）より、待望の週末ランチビュッフェを再開いたします。秋の味覚を存分に活かしたこだわりのメニューをはじめ、シェフの遊び心が垣間見られる、コミカルでポップな演出でワクワク感満載なランチビュッフェをご提供いたします。食の秋ということから、満足感を得られるラインナップはそのままに、冷菜や肉料理、ピッツアやパスタからカレーライスやフォー、そして、スイーツまで、多彩なメニューをご用意。さらに、お子様にも人気の「チキン唐揚げ」「ピッツァマルゲリータ」などが並ぶキッズステーションもそのままに、ご家族で秋の味覚を一緒にお祝いするハロウィンランチビュッフェをお楽しみください。至る所に集まるおばけに化けた秋野菜や、スイーツと時々目があってしまうかも！？

#### 【メニュー一例】

お化けの根菜とミックスサラダ/スパイダーデビルドエッグ/シイラのハーブマリネグリル/パンネ アラビアータ  
まっくらキーマカレー/USプライムミニッツステーキ/イタリアンローストポーク “ポルケッタ” 他



### ◆秋の味わいデザート

秋の味覚である洋梨、栗、かぼちゃをふんだんに使ったデザートに、彷徨うようにちりばめられた小さなおばけたちが、ハロウィーン的气氛をさらに盛り上げます。どこかへ動き出してしまいそうな骸骨のクッキーや、顔が付いたおばけのようなホイップなど、シェフの遊び心が詰まった愛嬌あるハロウィーン限定の特別デザートをご用意いたします。

【メニュー一例】

洋梨と栗のプディングかくれんぼ/フォレノワール ～可愛いガイコツたちの大運動会～/ホクホクかぼちゃのモンブラン/ゴマのまっくろールケーキ/お化けのチョコレートシュークリーム 他

### ■週末ランチビュッフェの概要

期間	2024年9月7日（土）～10月27日（日）土日祝のみ開催
時間	11:30～15:30（最終入店 14:00）
場所	ザ・アイランド 1階 オールデイダイニング セラーレ
料金	大人4,600円 /小人（6歳～12歳）2,300円
ご予約方法	オールデイダイニング セラーレ予約ページ ( <a href="https://www.tablecheck.com/ja/shops/seragakiokinawa-regency-hyatt-serale/reserve">https://www.tablecheck.com/ja/shops/seragakiokinawa-regency-hyatt-serale/reserve</a> )、または ホテル代表（098-960-4321）※レストラン予約の旨とご予約ご希望レストラン名をお伝えください。
注意事項	※表示料金にはサービス料及び消費税が含まれております。 ※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いただけます。 ※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 詳細

瀬良垣という地名の一部を含み、イタリア語で夕日を意味するオールデイダイニングレストラン Serale（セラーレ）。恩納村の穏やかな海を感じさせる琉球ガラスをモチーフにした、オープンキッチンと屋外テラスを備えた開放的な空間を持つSerale（セラーレ）は、オールデイダイニングの名にふさわしい、種類豊富な朝食から、ランチ、ディナーまで、多彩なメニューをご用意しております。

- ・場所 : ザ・アイランド 1階
- ・営業時間 : ブレックファスト 6:30～10:30 (L.O.10:00)  
ランチ 11:30～16:00 (L.O.15:30)  
セラーレグリル 17:00～21:00 (L.O.20:00)
- ・定休日 : セラーレグリル 月曜日・火曜日
- ・座席 : 店内90席・テラス席32席
- ・詳しくはこちら : <https://www.hyatt.com/hyatt-regency/ja-JP/okaro-hyatt-regency-seragaki-island-okinawa/dining/serale>



## イタリア名門ワインメーカー アンティノリ社「メーカーズディナー」を開催

ザ・アイランド 2階、瀬良垣ビーチのパノラマを望む「シラカチ 鉄板焼」では、イタリア・トスカーナの名門ワインメーカー、アンティノリ社のエクスポート・エリア・マネージャーであるレオナルド・カジーニ氏を招聘し、メーカーズディナーイベントを2024年10月23日（水）1日限りで開催いたします。本メーカーズディナーでは、イタリアンワインの歴史を変えたともいわれるフラッグシップのティニャネロをはじめ、弊社ソムリエが選び抜いたワインとの最高なリアージュを体験いただく為だけに作られた特別コースメニューをご用意。沖縄県産の食材に加え、厳選和牛を使用したスペシャルなコースを、ここ瀬良垣島でしかご賞味いただけない特別な夜とともにお楽しみいただけます。



アンティノリワイナリー本社



アンティノリワイナリー ティニャネロ畑

今回のアンティノリ社とのメーカーズディナーは、1988年設立でアジアトップクラスの品揃えを実現し、国内外で多数のワインショップを展開するエノテカ株式会社による全面協力のもと実現。“「イタリアワインの伝説 — それはアンティノリから始まった。」と伝わる、アンティノリは、14世紀よりイタリアのワイン史に足跡を残す、トスカーナの偉大な名門ワインメーカー。特にフラッグシップのティニャネロはイタリアワインの歴史を変えたスーパータスカンの先駆けとして知られています。このようにアンティノリは長い伝統の中でクオリティの向上に努め、あくなき挑戦を続けてきたイタリアのトップワインメーカーの1つです。”

### ◆レオナルド・カジーニ氏 プロフィール

イタリア・トスカーナ州・シエナ生まれ。アンティノリのエクスポート・エリア・マネージャー。東欧や中央アジア、日本のマーケットを担当。特に、キャンティ・クラシコやモンタルチーノ地域に精通。日本とイタリアにルーツを持ち、イタリアと日本の食文化背景を持つレオナルド氏にとって、幼少期から慣れ親しんできたトスカーナ料理と日本料理の食体験は、彼自身の食へのこだわりにも確実に影響を与えたといっても過言ではないとのこと。イタリア語に加え、日本語、英語を話すトリリンガルである。



レオナルド・カジーニ氏

### ◆メーカーズディナー 特別コースメニュー

アミューズ：アーサーチップ キャビア、パンデピス 生ハム、島南瓜のゴルネ

冷前菜：まぐろのミキュイ ハイビスカスドレッシング

温前菜：鴨胸肉 コンソメ シークワーサー

魚料理：やんばるスギ ヴェルモットソース

魚料理：活鮑 ごぼうピューレ トルチコーダ赤ワインソース

肉料理：神内和牛あか フィレ 旬野菜

デザート：洋ナシのキャラメリゼ くがに芋 バニラアイス

※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。

### ワインリスト：

- MARCHESE ANTINORI CUVÉE ROYALE / マルケーゼ・アンティノリ・キュヴェ・ロワイヤル NV
- SAN GIOVANNI DELLA SALA / サン・ジヨヴァンニ・デラ・サラ 2022
- SANTA CRISTINA GIARDINO ROSE / サンタ・クリスティナ・ジアルディーノ・ロゼ 2022
- CERVARO DELLA SALA / チェルヴァロ・デラ・サラ 2021
- TORCICODA / トルチコダ 2021
- TIGNANELLO / ティニャネロ 2021

## ■「メーカーズディナー」イベント概要

日時	2024年10月23日(水)
時間	18:00ドアオープン / 18:30スタート
場所	ザ・アイランド 2階 「シラカチ 鉄板焼」
料金	38,000円/人 ※表示料金にはサービス料及び消費税が含まれております。
人数	20名 ※完全予約制
ご予約方法	2024年9月1日より受付開始、以下、「シラカチ 鉄板焼」予約ページよりご予約ください。 ( <a href="https://www.tablecheck.com/ja/shops/seragakiokinawa-regency-hyatt-shirakachi-teppan/reserve">https://www.tablecheck.com/ja/shops/seragakiokinawa-regency-hyatt-shirakachi-teppan/reserve</a> )、または、ホテル代表 (098-960-4321) まで、レストラン予約と「シラカチ 鉄板焼でのメーカーズディナーご希望」の旨をお伝えください。

## ■シラカチ 鉄板焼 詳細

カウンター席に座ると、大きな窓越しに瀬良垣ビーチのパノラマが広がる「シラカチ 鉄板焼」は、横いばに広がるカウンターの上部に貝をモチーフにした形状のタイルが一面に連なり、まるでその空間は、海の水面のように美しく広がります。沖縄県産の牛や豚、島野菜、全国各地から厳選された旬の食材など、素材そのものの美味しさを引き出し、シェフが目の前で焼き上げるライブ感溢れる妙技と合わせてご堪能ください。熱い鉄板の上で交わすご自身の専属シェフとの会話も食事に華を添えます。



- ・場所 : ザ・アイランド 2階
- ・営業時間 : 17:00 - 22:00 (L.O.21:00)
- ・定休日 : 毎週木曜日
- ・座席 : 20席
- ・詳しくはこちら : <https://www.hyatt.com/hyatt-regency/ja-JP/okaro-hyatt-regency-seragaki-island-okinawa/dining/shirakachi-teppanyaki>

## <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](https://www.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。

