

## 【ハイアット リージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄】

沖縄のクリスマス・フェスティブシーズンが華やかに開幕！

“食のハイアット”で叶える美食の時間 in リゾートアイランド 瀬良垣島

～週末ランチビュッフェやロマンチックなクリスマスディナーで、大切な人との特別なひとときを～



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）では、2024年12月21日（土）より、「オールデイダイニング セラール」での週末ランチビュッフェの提供を皮切りに、クリスマス・フェスティブシーズンにぴったりのハイアットならではの期間限定メニューを提供いたします。今年は、ご家族や親しい方々と大切な時間を分かち合う喜びをハイアット リージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄でお過ごしてください。

### 冬の沖縄 食のハイアットで叶える 賑やかな週末ランチビュッフェ



骨付き仔羊のグリル



左) ローストチキン 右) ローストビーフ

#### ■フェスティブ ブランチビュッフェ

オールデイダイニング セラールでは、12月21日（土）～1月5日（日）期間中の週末6日間限定で人気の週末ランチビュッフェがフェスティブテーマのスペシャルメニューで登場します。お祝いムードたっぷりのメニューを、ビュッフェスタイルで心ゆくまでお楽しみください。特に、ライブキッチンで提供される豪華なお肉料理は見逃せません。また、クリスマスシーズンにぴったりの、表情豊かな可愛いスイーツがデザートコーナーに並びます。お食事の締めくくりには、ティータイムを楽しみながら、甘いスイーツで至福のひとときをお過ごしください。



何を食ようか迷ってしまう豊富なラインナップの料理たち



愛らしいスイーツたちでクリスマス・フェスティブシーズンを盛り上げます

■メニュー一例

冷製料理・温製料理

リンゴとセロリのサラダ / クルミのクラッシュ / マグロのグリル焦がしにんにくと香味野菜 / かぼちゃのキッシュ / チキンプレストとオレンジのサラダ / 県産鶏のカチャトーラ / 草のリゾット / ムール貝の白ワイン蒸し / サツマイモのグリル / クラムチャウダー / ローストチキン / ローストビーフ / 骨付き仔羊のグリル / ガーリックシュリンプ / スパゲッティー ポンゴレ ビアンコ / マルゲリータ 他

デザート

ショートケーキ / ピスタチオとカシスのシュークリーム / チョコレートロール / マカロン / モンブラン / チュロス 他

■オールデイダイニング セラーレ フェスティブランチビュッフェ（週末ランチビュッフェ）概要

期間	12月21日、22日、28日、29日、2025年1月4日、1月5日の6日間限定
時間	11:30 ~15:00（最終入店 14:00、ラストオーダー 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 5,500円 / 小人（6-12歳）2,750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	※表示料金は、税込・サービス料別 ※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可。 ※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。

ロマンチックなクリスマスディナーをリゾートアイランド 瀬良垣島で

グリル クリスマスコース | セラーレ グリル

「オールデイダイニング セラーレ」のディナータイム「セラーレ グリル」では、12月24日、25日の2日間限定で、特別な4コースディナーをお楽しみいただけます。オーストラリア産 テンダーロインとオマールテールのグリルを王道のハーブバターで仕上げた大満足なメインディッシュに、前菜やスープ、デザートを含むクリスマスの夜に相応しい贅沢な4コースディナーです。自然体で過ごせるリゾートならではの雰囲気にも包まれながら、今年のクリスマスは、「セラーレ グリル」で大切な方と特別な時間をお過ごしください。



セラーレ グリル - クリスマス グリル コース  
メインディッシュ) テンダーロイン 140g / オマールテールのグリル

## ■ セラーレ グリル クリスマスディナー

期間	12月24日・12月25日
時間	17:00～ 21:00 (L.O. 20:00)
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	14,300円 (税込・サービス料別)
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。

### クッチーナ クリスマス コース | クッチーナ セラーレ

沖縄をはじめ全国各地の厳選食材を使った本格的なイタリアンを提供する「クッチーナ セラーレ」では、見た目も鮮やかな5品のフルコースをご用意しております。前菜には、美しく盛り付けられた良質な豚ロースや肉厚な鮪、帆立を使用し、ディナーの幕開けを華やかに彩ります。パスタとメインディッシュには、「クッチーナ セラーレ」自慢のシグネチャーメニューを取り入れ、沖縄にいながら本格的なイタリアンを存分にご堪能いただけます。カップルはもちろん、ご家族で集う場に、ライブキッチンで次々と料理を仕上げるシェフたちの笑顔とともに、楽しいひとときをお過ごしください。



上左) 前菜 イメージ

- ・ホタテのグリル、カリフラワーのピューレキャビアを添えて
- ・沖縄県産豚のローストポーク トンナートソース
- ・鮪のグリル 焦がしニンニクソース
- ・グリーンアスパラ グランチャーレの軽い炙り
- \*入荷によって変動あり

上右) メイン料理 (魚) イメージ  
 沖縄県産魚のインパデッラ クラムフォーム  
 ハーブオイル



下左) メイン料理 (肉) イメージ  
 和牛サーロインのタリアータ サルサヴェルデ



下右) パスタ イメージ  
 沖縄県産山原鶏のラグーフェトチーネ

## ■ クッチーナ セラーレ クリスマスディナー

期間	12月24日・12月25日
時間	17:00～ 22:00 (L.O. 21:00)
場所	ザ・アイランド 1階 クッチーナ セラーレ
料金	8,250円 (税込・サービス料別)
ご予約方法	クッチーナ セラーレ 予約ページ( <a href="https://www.tablecheck.com/ja/shops/seragakiokinawa-regency-hyatt-cucina/reserve">https://www.tablecheck.com/ja/shops/seragakiokinawa-regency-hyatt-cucina/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。

※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。  
 ※フェスティブシーズンは、ご予約で満席の場合がございます。ご予約はお早めをお願いいたします。

## オールデイダイニング セラーレ 詳細

- ・場所：ザ・アイランド 1階
- ・営業時間：  
朝食 6:30~10:30 (L.O.10:00)  
ランチ (平日) 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
- ・詳しくはこちら：<https://www.hyatt.com/hyatt-regency/ja-JP/okaro-hyatt-regency-seragaki-island-okinawa/dining/serale>

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。



## クッチーナ セラーレ 詳細

- ・場所：ザ・アイランド 1階
- ・営業時間：  
ディナー 17:00~22:00 (L.O.21:00)
- ・詳しくはこちら：<https://www.hyatt.com/hyatt-regency/ja-JP/okaro-hyatt-regency-seragaki-island-okinawa/dining/cucina-serale>

東シナ海を望めるプールサイドや沖縄の城 (グスク) をイメージしたグスクプールを臨むイタリアンダイニング。沖縄をはじめ全国各地の厳選された食材を用いた本格的なイタリアンを、ライブ感あふれるオープンキッチンから提供いたします。活気あふれる店内で、香りや音など五感で楽しめるメニューをご堪能ください。素晴らしいお食事のひとつを演出する、イタリア各地のワインも豊富に取り揃えております。



### <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](http://hyattregencyseragaki.jp)) もしくはFacebook (<https://www.facebook.com/HyattRegencySeragaki/>)

Instagram (<https://www.instagram.com/hyattregencyseragaki/>) をご確認ください。

### 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40カ国以上で230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、くつろぎのひとつ、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](http://hyattregency.com) をご覧ください。Facebook、X/Twitter、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。



**HYATT  
REGENCY**  
SERAGAKI ISLAND  
OKINAWA