

ハイアット リージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄

7月 8月シェフ渾身の新メニューを発表

～沖縄そばをパスタにした新食感メニューや海の幸が満喫できる炉端焼をご提供～



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：野口弘子）は、7月12日（金）から新メニューの提供をスタートしました。沖縄の食材や旬な食材をふんだんに使用した瀬良垣ならではのお料理をお楽しみください。新メニュー詳細URL：<https://hyattregencyseragaki.jp/dining/>

ハイアット リージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄は、食やアクティビティなど、ホテルの滞在を通じて、お客様が心身ともに「元気になるホテル」をコンセプトにしています。中でも特に重視しているのが食のコンテンツ。そこで7月12日（金）より、今夏に向けて6つのレストランからシェフ渾身の新メニューが登場しました。例えば沖縄そばをアレンジしたオリジナルパスタ、ニューヨークスタイルのトマホークステーキ、イタリア サルデーニャ島出身のシェフが作る故郷・サルデーニャ地方の デイナーコースなどをご提供いたします。さらに、「シラカチ・炉端」では、サザエや帆立など夏に旬を迎える魚介などこだわり抜いた食材をふんだんに使用した炉端焼をご提供します。

今回スタートする新メニュー以外にも、沖縄産の今帰仁すいかを使用したスイーツやカクテルメニューなどをご用意しております。この夏、瀬良垣でしか味わえないメニューが続々登場しておりますので、ぜひご宿泊の際にお楽しみください。

レストラン概要

- 開始日：7月12日（金）～
※メニューによって開始時期が異なります
- 詳細HP：
<https://hyattregencyseragaki.jp/dining/>



新メニュー一例

●沖縄シーフードパスタ（沖縄そば使用）



期間：7月12日（金）～
料金：2,000円（税・サ別）
レストラン：クッチーナ セラーレ

この夏の一押しメニュー。沖縄そばで使用する麺は、県内のエリアによって太い細いなど種類が異なりますが、今回のメニューではシェフが厳選した「生めん」を使用。モチモチとした食感が特徴の麺に沖縄県産のセイイカ、コマ貝といった魚介と隠し味の沖縄の定番調味料「コーレーグース」をアクセントに加え、沖縄県産食材にこだわった、沖縄を感じる一皿に仕上げました。



中村祐嗣 スーシェフ コメント

沖縄そばが大好きで、食べ歩いているうちに「これでパスタを作りたい！」と思う麺に出会い、沖縄食材をふんだんに使用したパスタが出来上がりました。モチモチ麺が特徴になっているので、食感を味わっていただきたいです。

●サルデーニャ デイナーコース



期間：7月12日（金）～
料金：8,000円（税・サ別）
レストラン：クッチーナ セラーレ

イタリア・サルデーニャ島出身のシェフ、マルチェッロが故郷の味をコース仕立てでお届けします。サルデーニャ島は沖縄と同じく、海に囲まれており、豊富な魚介を取り入れた料理が特徴。サルデーニャ生まれのショートパスタ「フレゴーラ」と魚介の出汁を合わせたスープ仕立てやアナゴのサラダカタラーナスタイルなどは有名な郷土料理。



メレウ・マルチェッロ エグゼクティブスーシェフ コメント

今夏、満を持して私の故郷の味をコース仕立てでお届けします。サルデーニャ島は、イタリア半島西方、コルシカ島の南の地中海に位置し、地中海ではシチリア島に次いで2番目に大きな島であり、沖縄と同じ海に囲まれ自然豊かな島です。サルデーニャのメニューと沖縄食材のコラボレーションを是非お楽しみください。

●NYスタイル トマホークステーキ デイナーコース



期間：7月12日（金）～
※8月11日（日）～17日（土）は除く
料金：15,000円（税・サ別）2名様用
レストラン：オールデイダイニング セラーレ

豪快に焼き上げた600gのニューヨークスタイルのステーキに加え、サラダ、シーフード、デザートまで、見た目も豪華で、満足いただけるディナーコースです。「トマホーク」とは、ネイティブアメリカンが持つ斧のこと。リブアイという部位を使用しており、赤身と脂がほどよいバランスのお肉です。



石田崇郎 シェフ コメント

迫力満点のトマホークステーキは、まず低温でゆっくり中に火を入れ、その後、高温のグリルで肉にダメージを与えないよう丁寧に、それでいてしっかりとこんがり焼き色を付けて仕上げた自慢の一品です。ブラックペッパーを効かせたスパイスソースと、肉の旨みを存分に引き出したグレイビーソースの2種類をご用意しました。

新メニュー一例

● 鉄板焼コース



期間：7月12日（金）～
料金：鉄板焼コース 23,000円（税・サ別）
レストラン：シラカチ・鉄板焼

瀬良垣ビーチの眺めを背景に鉄板焼きカウンターで、五感が喜ぶディナーをお楽しみいただけます。今夏のテーマは、シンプルに素材の旨味を味わっていただくこと。あわび、伊勢エビ、黒毛和牛フィレなど、沖縄はもちろん、日本各地から届いた旬の食材を目の前で焼き上げます。



長内 祐一 シェフ コメント

沖縄県産の車エビのほか、シーフードを盛りだくさんをご用意しています。素材の旨味を存分に味わっていただきたいので、味は極力シンプルにしています。目前で焼き上げる素材が醸し出す香りは優雅そのもの。そのライブ感が鉄板焼の楽しみのひとつです。焼き加減のお好みなど、ご要望はお申し付けください。

● 炉端・炭火焼き（ホタテ・伊勢海老）



期間：7月12日（金）～
料金：ホタテ貝殻焼き 1,800円、活伊勢海老シークワサー黄身ソース ハーフ 8,000円、レギュラー 15,000円（税・サ別）
レストラン：シラカチ・炉端

沖縄の郷土料理と炉端焼をお楽しみいただける「琉球炉端by Kanda」。今夏は旬を迎えるこだわりの魚介を炉端焼でご用意。素朴で力強いやちむん（焼き物）に盛られた食材は、より一層美味しさも増します。旬の素材を炭火で焼き上げる料理の数々で、素材本来の旨みを存分にお楽しみください。



宮城 進 スーシェフ コメント

店内は、夕暮れから夜へと変化する瀬良垣の海を眺めながら、ゆっくりとお食事がお楽しみいただける空間です。焼き場は皆様の目が届く中央に設置しているので、炭火焼きの香りや音など、視覚、嗅覚、聴覚とともにおいしい時間をご堪能いただけます。料理と共に会うお酒のご提案もお任せください。

● おまかせコース（鮨）



期間：7月12日（金）～
料金：おまかせコース 22,000円（税・サ別）
レストラン：シラカチ・鮨

この夏、お好みの握りをお好きなだけお召し上がりいただけるコースが新たに登場。大将自ら目利きをし仕入れた食材で、アテとして7～8品をご用意しております。木のぬくもりが感じられるカウンター席で、ゆったりと贅沢な時間を堪能していただけます。



大東 太 シェフ コメント

ふわふわに炊いて白焼きにした穴子の握りをはじめ、久米島のもずく、低温で5時間蒸しあげたあわび、鰹（はも）のしゃぶしゃぶ仕立て、2日寝かしてお造りでご提供するキジハタなど、日によって替わる旬のネタをお届けします。その時の旬をお出しするので、素材本来の味をぜひ、味わってください。

新メニュー一例

●ファミリーしゃぶしゃぶディナーセット



期間：8月開始予定

料金：ファミリーしゃぶしゃぶディナーセット（24,000円）（税・サ別）大人2名様・小人2名様用

レストラン：シラカチ

沖縄の食材を活かした本格和食メニューを提供するシラカチから、この夏、ご家族の皆様で楽しくお召し上がりいただける「ファミリーしゃぶしゃぶディナーセット」が登場。自家製のポン酢と、ゴマダレでお召し上がりいただくことで、肉の旨味が引き立ち、口いっぱい広がります。野菜の盛り合わせは、沖縄県産の椎茸や島豆腐などの沖縄ならではの食材もお楽しみいただけます。



嘉数 順 シェフ コメント

お子様連れのお客様は、メニュー選びに時間がかかってしまうことがあるかと思います。こちらのファミリーセットなら、メニューに迷うことなくゆっくり時間をかけて多彩な味をお楽しみいただけます。ご家族で鍋を囲みながら、リゾートで楽しいディナーのひと時をお過ごしください。



<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>

国内ハイアット唯一のビーチリゾート「ハイアットリージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄」は、沖縄本島の中央部西海岸、日本屈指のリゾート地恩納村に位置します。海中道路でつながった瀬良垣島、その島全域と沖縄本島側がひとつのリゾートを形成し、344室のいずれの客室からも海の眺望をお楽しみいただけます。炉端、鮨、鉄板焼、日本料理、イタリアン、オールデイダイニング等、多彩な食体験は連泊を飽きさせず、また、透明度の高い瀬良垣の海、2つのビーチ、ラグーン、プール、近隣観光名所をフィールドに、充実のウェルネス・マリナクティビティを体験できます。「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。

<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、お客様にとって大切な人や大切なものをつなぐ場所であることを誇りにしています。世界30カ国以上の主要都市やリゾート地に190軒以上のホテルを展開。大規模なビジネス会議から心に残る家族旅行まで、人々が集うあらゆるシーンに対応する設備を整えています。ハイアットリージェンシーでは、フルスペックの施設、サービス、アメニティで、お客様のいかなるニーズやリクエストにもワンストップで対応します。ビジネスでもレジャーでも用途に応じたさまざまな空間、多彩なレストラン&バー、イベントプランナーを満足させる会議施設やテクノロジーなど、多種多様なサービスを取り揃え、専門スタッフによる柔軟なおもてなしで、お客様の快適な滞在をサポートします。詳しくは hyattregency.com をご覧ください。[Facebook](#)、[Twitter](#)、[Instagram](#) で、@HyattRegencyをフォローしてください。ハッシュタグ「#AtHyattRegency」を付けた写真の投稿もお待ちしています。