

ハイアットリージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄の「オールデイダイニング セラーレ」にて  
**極上ステーキを堪能できる新しいメニュー「セラーレグリル」の提供を開始**  
 ～沖縄県初！900℃の高温ブロイラーで焼き上げる品質と熟成にこだわり抜いた肉～



プレミアムアイリッシュビーフのT-ボーンステーキ 1.2kg（3名様～用）



USDA アイオワ プライム リブ1.2kg（3名様～用）

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、オープンキッチンを兼ね備える館内のレストラン「オールデイダイニング セラーレ」にて、沖縄県で初めての導入となる900℃のブロイラーで焼き上げるステーキダイニング「セラーレグリル」の提供を、2021年8月7日に開始いたしました。

「セラーレグリル」では、肉の品質と熟成にこだわり、USDA（米国農務省）認定の最高級ランク「プライム」の中でも、希少価値の高いアイオワ州のプライムビーフを厳選し、ゆっくりとエイジングさせた熟成肉を使用しています。厚切りにカットした肉に沖縄県産の塩を振り、900℃の超高温で一気に焼き上げた後に溶かしたバターと共に皿に乗せ、再びブロイラーに入れて焼く事によりしっかりと火が通っているにもかかわらず、柔らかい食感と旨みを閉じ込め、最高の状態でお客様のテーブルにお届けします。この工程を経て提供されるステーキは噛めば噛むほど肉の旨さが口の中に広がっていきます。

シェアリングメニューとして、肉の旨みとジューシーさを増す為に厚切りにカットされたUSDA アイオワ プライム リブ1.2kg（3名様～用）、骨付きローストとフィレ肉を同時に堪能できるプレミアムアイリッシュビーフのT-ボーンステーキ 1.2kg（3名様～用）を用意しており、「これぞステーキ！」という圧巻のボリュームでご家族やグループなどでのご利用におすすめてです。また、ステーキダイニングならではのメニューが充実しており、スターターメニュー（前菜）としてシュリンプカクテルやシーザーサラダなどのメニューの他、真鯛のバターポーチドなどの新鮮なシーフードメニュー、お子様向けのキッズカットフィレステーキ150g（フレンチフライ添え）もご用意しております。

舌と心を解きほぐす最高のダイニングを、瀬良垣のオールデイダイニング セラーレでお楽しみください。

**オールデイダイニング セラーレ「セラーレグリル」**

営業時間 : 16:30 - 20:00 (L.O.19:00)  
 場所 : ザ・アイランド 1 階  
 席数 : 89席

※現在、沖縄県の緊急事態宣言発出に伴い時短営業とさせていただきます。  
 ※新型コロナウイルス感染症の影響により、予告なしに営業時間を変更する場合がございます。  
 ※沖縄県の緊急事態宣言発出に伴い、9月12日までアルコールの提供を中止しております。  
 ※ノンアルコールドリンクも多数ご用意しております。



## アイオワ州プライムビーフやプレミアムアイリッシュビーフなど最高品質の肉を提供



アイオワ州プライムビーフやプレミアムアイリッシュビーフ

品質にこだわって厳選した食材の中でも特に注目すべきは、希少価値の高い「USDA（米国農務省）認定 アイオワ州プライムビーフ」です。USDAとはアメリカ農務省が定めた規格で、特別な検査に合格した牛だけに与えられる認定証です。アメリカ各地では様々な方法で食用牛が生産される中、アイオワ州はとうもろこしの名産地でもあることから、アイオワ州で育てられる牛はとうもろこしを主な飼料として遊牧飼育されています。個人畜産農家が少数の牛を大切に育てている為、全米の牛肉の中でプライム等級となる牛肉が5%であるのに対し、アイオワ牛は19%以上がプライム等級として生産されており、出荷量も少ない事から高級ブランド牛として広く認知されています。2週間ほどゆっくりとエイジングされた肉を使用しているため、柔らかい食感と旨味を増した肉本来の味わいが凝縮されています。その他、T-ボーンステーキ 1.2 kg（3名様〜用）にはプレミアムアイリッシュビーフを使用し、25日間のドライエイジングにより、厳選されたヨーロッパ牛ならではの旨味が味わえます。

## ステーキダイニングならではのスターターメニュー（前菜）やデザートも充実



カクテルシュリンプ



オニオングラタンスープ

ステーキに良く合うスターターメニュー（前菜）も充実しており、玉ねぎをじっくり炒め甘みを引き出したオニオングラタンスープやシュリンプカクテル、肉厚で表面をカリカリに焼き上げたベーコンが特徴のシーザーサラダはメインのステーキと合わせて是非味わって欲しい一品です。

この他、ソムリエが厳選した北米ワインやお食事の最後を締めくくるスイーツも見逃せない一品となっております。

## 電子クーポンのご案内

ハイアットリージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄では、「オールデイダイニング セラーレ」を始めとしたホテル館内のレストラン（ルームサービス・1階マーケットは除く）をお得にご利用いただける電子クーポンの販売を開始いたしました。

### 【電子クーポン 詳細】

下記料金でご購入いただけます。

・10,000円券：15%オフの8,500円

・5,000円券：10%オフの4,500円

この機会にご購入していただき、お得にホテル滞在を満喫しませんか。

詳しくはこちら：<https://vouchers.hyatt.com/OKARO>

※電子クーポンの有効期限は購入後180日間となります。また、現金との交換・払い戻し・期限の延長はできません。

※電子クーポンは、レストランでのお支払い時に提示していただく必要があります。

※他の割引や特典との併用はできません。

※その他の利用規約は上記ウェブサイトをご確認ください。

### <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>

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)、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](http://hyattregencyseragaki.jp)