



プレスリリース
報道関係者各位

2020年11月5日
ハレクラニ沖縄

「ハレクラニ沖縄」2020年～2021年 Festive Season のご案内

「ハレクラニ沖縄」(所在地:沖縄県国頭郡恩納村名嘉真1967-1 総支配人:吉江 潤)では、2020年12月1日(火)から2021年1月3日(日)までの期間中、心温まる、また、お客様の記憶に残るFestive Seasonをお過ごしいただけるよう、数々の催しやレストランメニューをご用意いたしました。

新年の打ち上げ花火をはじめ、クリスマスシーズンから新年の幕開けまで、レストラン、バーでも様々なメニューや各種催しをご用意し、皆さまのお越しをお待ちしております。

行く年を惜しみながら新しい年に希望を馳せるこのシーズンに、ハレクラニ沖縄で心に残るご滞在をお過ごしください。



◆ 2020年～2021年 年末年始シーズン レストラン & バー ◆

● オールデイダイニング「ハウス ウィズアウト ア キー (House Without A Key)」

アフタヌーンティー



フェスティブシーズンならではのハレクラニらしいモダンでユニークなアフタヌーンティーに仕上げました。鮮やかにそして可愛らしく彩られたスイーツやセイボリーをお楽しみください。

期 間：クリスマスアフタヌーンティー

…2020年12月1日(火)～25日(金)

フェスティブアフタヌーンティー

…2020年12月26日(土)～2021年1月14日(木)

時 間：14:00～17:00

料 金：4,000円

アフタヌーンティー メニュー

スイーツ

苺のタルトレット / 莓のブッシュドノエル

木苺のマカロンとピスタチオクリーム

苺のモンブラン / ミックスベリーとプロセッコのジュレ

苺のボンボン / シュトーレン

スコーン

プレーンスコーン / ストロベリースコーン

クロテッドクリーム / 国産天然蜂蜜とプリザーブ

カナッペ

サワークリームをのせた赤ビーツとキャビアのカクテル

ブラックペッパー風味牛肉と島らっきょうのピンチョス

フォアグラコンフィとブロッコリーのエメラルド仕立て

サンドウイッチ

エビと胡瓜のオープンサンドウイッチ

ハワイアンミニバーガー

コーヒー または 紅茶(8種類の茶葉からお選びいただけます)

フェスティブ ディナーコース(Festive Dinner Course)

サーモンやオマール海老の魚介類、牛肉の中でも希少な部位である「牛バヴェット」に加え、フーチバー(よもぎ)や島カボチャなど、沖縄県産の食材を使った欲張りなコースです。心躍るこのシーズンに大切な方やご家族と一緒に華やいだお食事をお楽しみください。

期 間：2020年12月19日(土)～2021年1月3日(日)

時 間：17:00～22:30 (90分制、L.O. 22:00)

料 金：6,000円



フェスティブディナーコース メニュー

サーモンマリネのミキュイ キャビア添え / タンカンのヴィネグレット

オマール海老のフリカッセ / トリュフとバルジヤミー・レッジャーノのリゾット

牛バヴェットステーキとOXテールの赤ワイン煮込み / よもぎのフォーム

島カボチャのフィンガーヌードル / 森のキノコのソテー

チョコレートテリーヌと黒糖アイスクリーム / 赤い果実とリボン飾り

コーヒー または 紅茶

※ 他に「キッズ・ディナープレート(12歳まで、3,000円)」の用意もございます。

● ステーキ&ワイン「キングダム (KINGDOM)」

フェスティブ シグネチャーディナー(Festive Signature Dinner)

沖縄県産の夜光貝や宜野座車海老を使った“シーフードプラッター”、
キングダム定番の“特製OXテールスープ”に加え、メインは3種類から
お好みのものをお選びいただける充実のコースです。

期 間：2020年12月19日(土)～2021年1月3日(日)

時 間：17:00～22:00 (120分制、L.O. 21:30)

料 金：12,000円



フェスティブ シグネチャーディナーコース メニュー

シーフードプラッター

沖縄県産夜光貝 / 宜野座車海老 / ホタテ貝 / スモークサーモン

サフランアイヨリとホースラディッシュ風味カクテルソース

島ハリッサ香るレッドキングクラブケーキ / グリーンレムラードソース

KINGDOM特製OXテールスープ コリアンダーを添えて

国産牛サーロインステーキ 蝦夷鹿ロースのグリル カナダ産オマール海老のグリル
よりお好みの一品をお選びください

シュトーレンを入れたセミフレッド 溫かいチョコレートソースと桜のメレンゲ飾り

プティフルール

コーヒー または 紅茶

※ 他に「キッズ・ディナープレート(12歳まで、3,000円)」の用意もございます。

● 日本料理「青碧蒼 (AOMI)」



年納め特別会席「はるまち」 新春特別会席「はなやぎ」

ゆく年とくる年をお祝いするにふさわしい特別な会席メニューをご用意いたしました。「はるまち」「はなやぎ」とも、新鮮な魚を使ったお造りや、多喜合(焚き合わせ)、お寿司などを盛り込んだ贅沢な会席メニューです。

期 間：「はるまち」… 2020年12月19日(土)～31日(木)

「はなやぎ」… 2021年1月1日(金・祝)～3日(日)

時 間：17:00～23:00 (L.O. 21:00)

料 金：23,000円

年納め特別会席「はるまち」メニュー

春待月の先付

御椀

お造り盛り合わせ

年越

焼八寸

焚合

酢の物

握り寿司

赤出汁

ハレクラニスイーツ

新春特別会席「はなやぎ」メニュー

新春の祝肴

御雑煮椀

お造り盛り合わせ

お凌ぎ

家喜八寸

多喜合

酢の物

寿司盛り合わせ

留椀

ハレクラニスイーツ

特別寿司会席

年末年始の「寿司会席」は沖縄をはじめ、“のどぐろ”や“白海老”など、全国から取り寄せた希少な、そして旬のネタで握る贅を尽くしたコースです。江戸前スタイルの寿司をシェフの妙技とともににお楽しみください。

期 間：2020年12月19日(土)～2021年1月3日(日)

時 間：17:00～23:00 (L.O. 21:00)

料 金：25,000円



新年特別朝食

新年をお祝いする三が日限定の特別なおせちのご朝食です。

期 間：2021年1月1日(金・祝)～3日(日)

時 間：6:30～7:30、8:00～9:00、9:30～10:30、11:00～12:00 (各回60分制)

料 金：大人 6,000円 お子様 3,000円

※ ご朝食付きプランのお客さまは別途2,000円を申し受けます。

●「サンセットバー スペクトラ (Sunset Bar SPECTRA)」



クリスマスカクテル “天使の口づけ”

クリスマスシーズンにふさわしい、ピスタチオやホワイトチョコレートを使い、甘酸っぱいベリーのパウダーで仕上げた、ウォッカベースのほんのり甘いカクテルです。

聖なる夜をこのカクテルとともに過ごしてください。

期 間：2020年12月1日(火)～25日(金)

時 間：17:00～24:00 (L.O. 23:30)

料 金：2,000円

●「ハウテラス (Hau Terrace)」

年末年始 特別ガラ・ディナーコース

ハレクラニ沖縄エグゼクティブシェフ 高橋 浩史による、年末年始のためだけの特別な6品ガラ・ディナー。沖縄県産の食材にこだわったフレンチベースのコースです。シャンパンを含んだフリーードリンクとともににお楽しみください。

期 間：2020年12月31日(木)～2021年1月2日(土)

時 間：18:00～20:00 / 20:30～22:30 (120分 2部制)

料 金：大人18,000円 お子様メニュー(12歳まで)8,000円



年末年始 特別ガラ・ディナーコース メニュー

アミューズ

新鮮海の幸マリネの聖護院蕪包み / クリスピーナパスタ飾り
シークワーサーの泡と柑橘類のヴィネグレット

恩納村産ジャンボ椎茸のディープフライ / 古代黒米のリゾット
尾長鯛のよもぎクラスト焼き / 於期苔と白菜のブレゼ / 島人参と夜光貝の潮ソース
低温でゆっくり焼き上げた沖縄県産牛ロース肉のロティ / ゴーヤと島らっきょうのフリット
紅芋のピュレ / 生胡椒と屋我地島の塩をお好みで
ちんすこうチップと桔餅風カッサーラ / 黒糖のアイスクリーム
コーヒーまたは紅茶

● クリスマスケーキ

ハレクラニスタイルにアレンジしたこの時期に定番のブッシュドノエル、ホワイトチョコを花びらに見立てた苺のショートケーキ、クリスマスリースをイメージさせるトッピングを施した人気のチョコレートケーキなど、フェスティブシーズンを彩るホテルメイドのケーキを3種類ご用意いたしました。心温まるひと時をお過ごしください。

期 間：2020年12月19日(土)～25日(金)

料 金：① ブッシュドノエル 17cm×8cm 4,800円

(ピスタチオ、ホワイトチョコレートムース、ラズベリー)

② クリスマスショートケーキ 直径10cm 3,500円 / 12cm 4,800円

(苺のショートケーキ)

③ クリスマスチョコレートケーキ 12cm×12cm 4,800円

(ムースショコラキャラメルバナーヌ)

※ レストランご利用時またはお部屋までお届けいたします。

※ ご利用の2日前の16:00までに、レストラン予約(TEL: 098-953-9530) までご予約ください。

※ ホテルのレストラン、客室でのご利用に限らせていただきます。



ブッシュドノエル



クリスマスショートケーキ



クリスマスチョコレートケーキ

● インルームダイニング

年越しそば

日本そばに天ぷらを添えた伝統的な日本の年越しそばです。

日 に ち：2020年12月31日(木)

時 間：22:00～23:30の間に客室までお届けいたします。

料 金：3,500円

※ 50食限定となります。レストラン予約(TEL: 098-953-9530) でご予約を承ります。



ハレクラニ沖縄特製 新春おせち



日本料理「青蒼碧」料理長 三ツ井 裕一による元日限定の特別な4段のおせち重です。和洋食材を贅沢に使ったおせちで新年の幕開けをご堪能ください。

日 に ち：2021年1月1日(金・祝)

時 間：7:00～14:00の間に客室までお届けいたします。

料 金：80,000円

※ 30食限定となります。

※ レストラン予約(TEL: 098-953-9530) でご予約を承ります。

※ 1食でおおよそ2～3名様分となります。

ハレクラニ沖縄特製 新春おせち メニュー

壱の重 ハイブリッドスタージョンキャビア / 沖縄県本部牛ロースのタリアータ
野生のキノコのマリネ / 黒トリュフをまとったフォアグラコンフィ

弐の重 伊勢海老黄金揚 / 黒あわび旨煮 / 黒豆金箔松葉刺し / 天然鯛柚香なます
数の子味噌漬け / 奉書田作り / 車海老芝煮 / 松茸旨煮 / 金柑いくら / 竹胡瓜

参の重 福入紅芋栗金団 / 銀グラ西京焼 / のどぐろ塩麹焼 / 千代呂喜松葉 / はじかみ
酢蓮根 / ズワイガニ / 蟹酢 / 蟹味噌 / ライム

与の重 柚子釜入いくら醤油漬 / 龍入鯛酒盃 / からすみ金箔 / 合鴨ロース旨煮 / 姫バチコ
倍貝磯煮 / 多々喜牛蒡 / 子持ち鮎山椒煮 / 鶴板 / 真蛸有馬煮 / にしん昆布巻
焼栗甘露煮 / 紅白団子松葉刺し / 紅白小袖蒲鉾 / 伊達巻玉子 / 牡丹百合根
鰻八幡巻 / 餅花 / 海老芋煮 / 笠土佐煮 / 松笠慈姑 / 遠見牛蒡 / 手毬餅
梅人参 / 絹さや

- ※ 表示の料金に、別途消費税とサービス料を申し受けます。
- ※ すべての画像はイメージです。実際に提供するものとは異なる場合がございます。
- ※ 内容や期間、時間、料金は予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。

ハレクラニ沖縄について

ハワイを代表するホテル「ハレクラニ」の2つ目のホテルであり、ハワイ以外では初のホテルである「ハレクラニ沖縄」は沖縄本島の恩納村に位置するラグジュアリーなビーチリゾートです。周囲の地理的景観を生かして建設されたこのホテルは、沖縄海岸国定公園内の約8万7,000m²におよぶ敷地面積と豊かな自然に囲まれ、全長約1.7kmの海岸線沿いに面しています。ハレクラニ沖縄には、4つのレストランをはじめ、バー・BBQエリア、スパ・ハレクラニ、フィットネスジム、ラグジュアリーなプティック、約200m²の広さを持つ会議・コンベンションスペース、5つのプール（屋外4、屋内1）など、多彩な施設を備えています。メインプールの「オーキッドプール」は、ハレクラニのシンボルであるカトレアを約150万個ものモザイクタイルで描いています。ハレクラニ沖縄は世界の中で最も特別でラグジュアリーなホテルだけが加盟できるザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールド（LHW）の、日本で3番目の加盟ホテルです。

<一般の方からのお問い合わせ先>

ハレクラニ沖縄

TEL : 098-953-8600 （平日 9:00～18:00）

FAX : 098-953-8601 Web: okinawa.halekulani.com/

<報道関係者からのお問い合わせ先>

ハレクラニ沖縄 PR 担当：樺澤、飯塚

TEL : 098-953-8531 (平日 9:00～18:00)

E-mail : press@halekulaniokinawa.com