



プレスリリース
報道関係者各位

2021年9月29日
ハレクラニ沖縄

「ハレクラニ沖縄」2021年～2022年 年末年始 フェスティブ シーズン 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、2021年12月1日(水)から2022年1月3日(月)までの期間中、心温まるフェスティブシーズンをお過ごしいただけるよう数々のレストランメニューやアクティビティをご用意いたしました。

今回のフェスティブシーズンのテーマは「やんばる(山原)」。2021年に世界自然遺産に登録された沖縄島北部「やんばる」の豊かな大自然をイメージした館内のデコレーションと、華やかなイルミネーションがお出迎えいたします。加えて新年を優雅にお祝いする恒例の打ち上げ花火をはじめ、各レストランのシェフが厳選した旬の旨味豊かな食材を贅沢に使ったレストランメニューや、聖なる夜を過ごすにふさわしいバーのカクテル、ご家族お揃いでお楽しみいただける様々なアクティビティをご用意し、皆さまのお越しをお待ちしております。

雄大な東シナ海を一望するハレクラニ沖縄のエlegantな空間の中で、沖縄ならではのゆったりとした時の移ろいとともに、行く年を惜しみながら新しい年に希望を馳せる南国のフェスティブシーズンをお過ごしください。

URL : <https://www.okinawa.halekulani.com/events/festiveseason/>



◆ 2021年～2022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

エグゼクティブペストリーシェフ 加藤 智彦が、フェスティブシーズンならではの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。色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

・・・2021年12月1日(水)～25日(土)

フェスティブアフタヌーンティー

・・・2021年12月26日(日)～2022年1月14日(金)

時 間 : 14:00～17:00

料 金 : 6,000円

アフタヌーンティー メニュー

スイーツ

ホワイトチョコレートと苺のケーキ / ノワイエ

デリスショコラランジェ / クレームブリュレ / シュトーレン

薔薇の香る木苺とピスタチオのモンブラン

スコーン

プレーンスコーン / クロテッドクリーム

マヌカハニーとプレザープ / マラサダ

カナッペ

キャビアを添えたカリフラワーピューレ甲殻類のジュレのカクテル

国産牛と島らっきょうのサテー

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

サンドウィッチ

ハレクラニ ミニ ジョイズスペシャル(蟹サラダサンドウィッチ)

ハワイアンミニバーガー

コーヒー または 紅茶

※ 紅茶は、ハレクラニ/ワイキキと同ブランドのハワイ“Tea Chest”の茶葉8種類の中から、お好みのものを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)

オマール海老や沖縄三大高級魚に数えられる“アカマチ”などの魚介、赤ワインで柔らかく煮込んだコクのある国産牛頬肉や、田芋や黒トリュフ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とご一緒に華やいだお食事をお楽しみください。

期 間 : 2021年12月22日(水)～2022年1月3日(月)

時 間 : 17:00～22:30 (90分制、L.O. 22:00)

料 金 : 8,800円



フェスティブ ディナーコース メニュー

- ・オマール海老とキヌアのサラダ仕立て キャビア添え ブラッドオレンジヴィネグレット
- ・アカマチのフリット アーサとパルミジャーノ・レッジャーノのリゾット
- ・国産牛頬肉の赤ワイン煮込み 黒トリュフとともに 田芋のコンフィとマッシュドポテト 森のキノコのソテー
- ・ミックスベリーのコンポートとバナナのセミアフレッド
- ・コーヒー または 紅茶

※「キッズ・ディナープレート(12歳まで 4,000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レッドキングクラブを使った“シーフードプラッター”、メインにはボリュームのあるTボーンステーキに加え、キングダム定番の“特製OXテールスープ”をご用意した充実のコースです。

期 間 : 2021年12月22日(水)～2022年1月3日(月)
時 間 : 17:00～22:30 (120分制、L.O. 21:30)
料 金 : 15,000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
サーモンマリネ / 夜光貝 / レッドキングクラブ / 白蛤
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
- ・KINGDOM 特製OXテールスープ コリアンダーと共に
- ・Tボーンステーキ トリュフ風味マッシュドポテト
オリジナルBBQソース 和風ソース 屋我地島の塩と西洋ワサビ
- ・ピスタチオのフレジェ キャラメルアイスクリーム添え
- ・プティフール
- ・コーヒー または 紅茶

※「キッズ・ディナープレート(12歳まで 4,000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、選りすぐりの魚を使ったお造りや多喜合(焚き合わせ)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」・・・2021年12月29日(水)～31日(金)
「はなやぎ」・・・2022年1月1日(土・祝)～3日(月)
時 間 : 17:00～23:00 (120分制、L.O. 21:00)
料 金 : 28,000円

年納め特別会席「はるまち」メニュー	新春特別会席「はなやぎ」メニュー
春待月の先付	新春の祝肴
御椀	御雑煮椀
お造り盛り合わせ	お造り盛り合わせ
年越	お凌ぎ
焼八寸	家喜八寸
焚合	多喜合
酢の物	酢の物
釜焚きご飯	釜焚きご飯
赤出汁	留椀
ハレクラニスイーツ	ハレクラニスイーツ

※「しゃぶしゃぶ会席(22,000円)」「お子様御膳(12歳まで 6,500円)」の用意もございます。

特別寿司会席

沖縄をはじめ、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をカウンターでお楽しみいただきます。江戸前スタイルの寿司を、シェフの匠の技と軽快なトークでご堪能ください。

期 間：2021年12月29日(水)～2022年1月3日(月)
時 間：17:00～23:00 (L.O. 21:00)
料 金：28,000円



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：2021年12月31日(金)
時 間：22:00～23:30
料 金：3,500円

※ 事前のご予約が必要です。レストラン予約 (TEL: 098-953-9530) でご予約を承ります。



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：2022年1月1日(土・祝)～3日(月)
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 7,500円 お子様 4,000円

※ ご朝食付きプランのお客様は大人2,500円、お子様1,500円を別途申し受けます。

●「サンセットバー スペクトラ (Sunset Bar SPECTRA)」



クリスマスカクテル

クリスマスシーズンにふさわしい、アルコールとノンアルコールのカクテルをご用意いたしました。聖なる夜をカクテルとともに過ごしてください。

- ・アルコール：Pink Lagoon (ピンクラグーン) 2,800円
ドラゴンフルーツをはじめ南国のフルーツをたっぷり使い、クリスマスシーズンの色と香りを表現しました。鮮やかなカラーの味のハーモニーをお楽しみください。
- ・ノンアルコール：Little Tree (リトルツリー) 2,000円
テーマカラーの鮮やかな“緑”が美しい大葉をメインに、小さなクリスマスツリーをイメージしました。クリスマスによく使用されるジンジャーとピスタチオとのさっぱりとした甘さのマリアージュをご堪能ください。

期 間：2021年12月1日(水)～25日(土)
時 間：17:00～24:00 (L.O. 23:30)

●「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2日間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。シャンパンを含むフリーブロードリンクとともに楽しみください。

期 間 : 2021年12月31日(金)および2022年1月1日(土・祝)

時 間 : 18:00会場 18:30ディナー開始

料 金 : 大人25,000円

お子様コースメニュー(7~12歳) 10,000円

お子様ワンプレートディナー(2~6歳) 5,000円

※ 料金には20歳以上のお客さまはシャンパンを含んだドリンクのフリーフロー、お子様はソフトドリンクのフリーフローを含みます。



年末年始 特別ガラ・ディナーコース メニュー

- ・アミューズ
- ・新鮮海の幸のマリネと大根のミルフィーユ仕立て 海ブドウシークワサーの泡 柑橘のヴィネグレット
- ・森のキノコのカップチーノ 恩納村椎茸と黒トリュフのリゾットケーキ コーヒーまたは紅茶
- ・沖縄産アカマチのよもぎクラスト焼き 於期海苔と白菜のプレゼ 島人参と夜光貝の潮ソース
- ・低温でゆっくり焼き上げたもとぶ牛ロース肉のロッティ
- ・紅芋のマッシュドポテト 屋我地島の塩、生胡椒と白山葵をお好みで
- ・沖縄産バニラ入りミルクシャーベットとあまおう 赤ワインソース添え
- ・フランス小菓子
- ・コーヒー または 紅茶

● クリスマスケーキ

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”、フランス伝統のパリ・ブレストをクリスマスリースに見立てたハレクラニ沖縄オリジナル“キャラメル・パリブレスト”、そして、クリスマスの定番、ブッシュドノエルを雪のように白くアレンジした“レーヴ・ブラン”と、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。ぜひ、心温まるひと時をお過ごしください。

期 間 : 2021年12月22日(水)~25日(土)

料 金 : ① 苺のショートケーキ 直径10cm 4,500円 / 12cm 6,000円

② キャラメル・パリブレスト 直径10cm 4,500円 / 12cm 6,000円

③ レーヴ・ブラン 8cm×22cm 6,000円

※ レストランご利用時または客室にてお召上がりいただけます。

※ ご利用5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。



苺のショートケーキ



キャラメル・パリブレスト



レーヴ・ブラン

● インルームダイニング

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。新年の幕開けにふさわしい食材を贅沢に使ったおせちで優雅にお過ごしください。

日にち：2022年1月1日(土・祝)

時間：午前7:00よりご希望のお時間に客室までお届けいたします。

料金：88,000円

※ おせちは30食限定となります。

※ レストラン予約(TEL: 098-953-9530) で2021年12月24日(金)ま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

壳の重 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ト
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

式の重 伊勢海老黄金揚げ / 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 / 銀ダラ西京焼 / のどぐろ塩麴焼 / 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 / 龍入鯛酒盗 / 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 / 筍土佐煮 / 松笠慈姑 / 遠見牛蒡 / 手毬餅
梅人参 / 絹さや

※ 表示の料金には、税金とサービス料が含まれております。

※ 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。

※ 食材の仕入れ状況や感染症の状況や予防のため、メニュー内容や提供期間、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8万7,000㎡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、バーやBBQエリア、スパハレクラニ、フィットネスジム、ラグジュアリーなブティック、約200㎡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