



プレスリリース  
報道関係者各位

2021年10月28日

## ハレクラニ沖縄

### 横田 秀夫シェフ「匠 ～Takumi～ スイーツ」のご案内

ハレクラニ沖縄（所在地：沖縄県国頭村恩納村名嘉真 1967-1、総支配人：吉江 潤）では、2021年11月1日（月）～11月30日（火）の期間、“菓子工房 オークウッド（所在地：埼玉県春日部市）”オーナーシェフ 横田 秀夫 氏とのコラボレーションによる、アフタヌーンティーおよびレストランデザートを提供いたしますのでご案内申し上げます。



横田 秀夫シェフ



スプモーニ



ストロベリーキャッスル

数々のコンクールの入賞歴を持ち、2003年と2005年には「洋菓子ワールドカップ クープドモンド 日本チーム団長兼国際審査員」も務めた横田シェフ。氏がつくり出すクラシカルなデザインでありながら現代に通じるデザートは、現在の日本における洋菓子の礎（いしづえ）を築き今もなお、数多くのパティシエに影響を与えています。

横田シェフは「今までホテルと自身の店で長年にわたって培ってきた洋菓子づくりのノウハウと沖縄食材の特徴を生かしながら、沖縄の豊かな自然と美しい景観をイメージしたスイーツに仕立てました。ぜひご賞味くださいましたら幸いです。」とコメントしています。

2005年には厚生労働大臣より卓越した技能者に与えられる「現代の名工」にも選ばれ、2018年には政府より黄綬褒章も受章した横田シェフと、最先端のラグジュアリーリゾート、ハレクラニ沖縄が送るこのとき限りの珠玉のコラボレーションから生み出される“スイーツの芸術作品”で今までにない美食体験をぜひご堪能ください。

アフタヌーンティーメニューの詳細は次のとおりです。

【提供期間】2021年11月1日（月）～11月30日（火）

【提供時間】14:00～17:00

【提供場所】オールデイダイニング「ハウス ウィズアウト ア キー」

ホテルビーチフロントウイング 2F ロビーフロア

【料 金】5,000円（税金・サービス料込み）

## アフタヌーンティー

### スイーツ

サクサクナッツメレンゲモンブラン / 沖縄県産バニラと黒糖のパンナコッタ  
苺とピスタチオのエクレア / パイナップルシャーベット クールグラタン  
蒸し焼きショコラフランボワーズ

### スコーン

プレーンスコーン / パイナップルココナッツスコーン / クロテッドクリーム  
ルバーブ 赤ピーマンとトマトのジャム

### カナッペ

スモークサーモンのチーズガレット / 自家製ドライトマトとあめ色玉ねぎのキッシュ  
アヴォカドとシークワサーのクリーミープリンとビーツのスープ

### 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。

また、期間中はオールデイダイニング「ハウス ウィズアウト ア キー」において、沖縄の美しい海の波の泡立ちをイメージした“スプモーニ”、そして、ステーキ&ワイン「キングダム」では、沖縄の城（グスク）をモチーフとした“ストロベリーキャッスル”をお楽しみいただけます（双方とも2,100円、税金・サービス料込み）。ぜひ、ハレクラニ沖縄で優雅なひと時をご堪能ください。

※ アフタヌーンティーおよびデザートの内容は食材の状況などにより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。

## 横田 秀夫 プロフィール



1959年 埼玉県生まれ

武蔵野調理師専門学校卒業後、東京プリンスホテル、パティスリー・ド・レカン、東京全日空ホテルを経て、1994年のパークハイアット東京開業時にペストリーシェフに就任。2004年に同ホテルを退職し埼玉県春日部市に「菓子工房 オークウッド」を独立開業。3年後の2007年5月には同敷地内に「オークウッドカフェ」をオープン。銀座MIKIMOTO GINZA 2内のカフェ「ミキモトラウンジ」のプロデュースも務める。

主な著書に「菓子工房 オークウッド 横田秀夫のアイデアデザート163」「ホテルのお菓子とデザート」などがある。

### 受賞歴

- 1989 マンダリンナポレオン製菓技術コンクール 日本予選 優勝
- 1989 マンダリンナポレオン製菓技術コンクール 世界大会 4位
- 1990 コンクール ル シャルルプルースト 日本予選 準優勝
- 1991 コンクール ル シャルルプルースト 世界大会 準優勝
- 1992 フランス食品振興会主催 全国洋菓子コンクール 優勝
- 1993 洋菓子ワールドカップ クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー 日本代表
- 2003 洋菓子ワールドカップ クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー  
日本チーム団長兼国際審査員
- 2005 洋菓子ワールドカップ クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー  
日本チーム団長兼国際審査員
- 2005 厚生労働省より【現代の名工】を受賞
- 2018 黄綬褒章受章

<ご予約、お問い合わせ先>

ハレクラニ沖縄 レストラン予約

TEL : 098-953-9530 (10:00~18:00)

<報道関係者からのお問い合わせ先>

ハレクラニ沖縄 プレス担当：樺澤

TEL : 098-953-8600 (ホテル代表)

E-Mail : [press@halekulaniokinawa.com](mailto:press@halekulaniokinawa.com)