



プレスリリース
報道関係者各位

2022年3月31日

ハレクラニ沖縄

『サステナブル ダイニング』を開催

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、2022年5月3日（火・祝）～5月31日（火）の間、ハレクラニ沖縄のステーキ&ワイン「KINGDOM/キングダム」において、アメリカ・ニューヨークの三つ星レストランをはじめ世界を舞台に活躍し帰国後、日本国内の名店で総料理長を務めた「The Burn / ザ・バーン」元エグゼクティブシェフ米澤 文雄（よねざわ ふみお）氏による、環境や生産方法に配慮した食材を使った『サステナブル ダイニング』を開催いたします。5月3日（火・祝）～5日（木・祝）には、米澤シェフ自らが腕をふるうスペシャルディナーを、また、5月6日（金）～5月31日（火）の間は氏が監修したディナーコースメニューをお楽しみいただけます。

URL : www.okinawa.halekulani.com/news/112/



米澤 文雄 シェフ



ステーキ&ワイン「KINGDOM（キングダム）」

米澤シェフは日本人のシェフとしては初となるヴィーガンレシピの本も出版しており、「食のサステナビリティ」においては第一人者、そして、草分け的な存在ですが、環境を守り食材を無駄にしないなど、SDGs に掲げられている数々の項目を積極的に推し進めるハレクラニ沖縄の“思い”が、氏のめざす“持続可能な環境に配慮した食材を使う”思いと一致し実現したものです。今回のメニューも、他のレストランでは使われることの少ない“経産牛”を使い、国産の中でも地元でしっかりと循環型生産をしている農産物・畜産物の生産者を選び、季節のものを多く取り入れた食材で組み立てます。

強火の炭火で香ばしく焼き上げた沖縄県産熟成経産牛をメインに、オルタナティブミルク（代替ミルク）を使ったメニューや、米澤シェフのシグネチャーディッシュでもある「人参のスパイスロースト」など、沖縄の豊かな大地と自然が育んだオーガニックな野菜をふんだんに使ったメニューをご用意いたします。

『サステナブル ダイニング』の概要は次のとおりです。

スペシャルディナー

- 【開催日時】 2022年5月3日（火・祝）～5月5日（木・祝）
各日：16:00～22:30（L.O. 21:30）
- 【開催場所】 ステーキ&ワイン「KINGDOM（キングダム）」
（ハレクラニ沖縄 ビーチフロントウイング 2F ロビーフロア）
- 【内 容】 米澤 文雄シェフによる5品のディナーコース
- 【料 金】 15,000円（税金・サービス料込み）
- 【予約開始】 2022年3月31日（木）16:00よりお電話またはWebでの受け付け開始
TEL：098-953-9530（ハレクラニ沖縄 レストラン予約 10:00～18:00）
URL：halekulaniokinawa.jp/sustainabledining

ディナーコース

- 【提供期間】 2022年5月6日（金）～5月31日（火）
- 【提供時間】 5月6日（金）～8日（日） 16:00～22:00（L.O. 21:00）
5月9日（月）～31日（火） 17:00～22:00（L.O. 21:00）
- 【提供場所】 ステーキ&ワイン「KINGDOM（キングダム）」
（ハレクラニ沖縄 ビーチフロントウイング 2F ロビーフロア）
- 【内 容】 米澤 文雄シェフ監修による5品のディナーコース
- 【料 金】 15,000円（税金・サービス料込み）
- 【ご予約・お問い合わせ】
TEL：098-953-9530（ハレクラニ沖縄 レストラン予約 10:00～18:00）
URL：halekulaniokinawa.jp/sustainabledining

- ※ 5月3日（火・祝）～8日（日）の期間は、ご宿泊のお客さまのみご利用いただけます。
- ※ 表示の料金には消費税、サービス料が含まれております。
- ※ メニューや実施内容は、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。

長年にわたり、数々のレストランで培ってきた経験に裏打ちされた確かな調理技術を持ち、様々なレストランや企業とのコラボレーションを行ってきた米澤シェフですが、多くの料理人や食通たちが注目する彼の料理スタイルは「食した時に美味しいと笑顔があふれる料理」。ぜひ、米澤シェフが生産者には感謝を、そして、訪れるゲストには真心を込めてつくる数々のメニューを心ゆくまでご堪能ください。



米澤 文雄 / Fumio YONEZAWA

1980年東京生まれ。イタリアンの草分け的存在である「イル・ボッカローネ（東京/恵比寿）」で経験を積んだ後、2002年に単身ニューヨークへ。人気の日本食レストランなどで働いた後、同年ミシュラン三つ星レストラン「Jean-Georges/ジャン・ジョルジュ」に入店。その類稀なる感性がスターシェフのジャン・ジョルジュの目に留まり絶大な信頼を受け、わずか3年で日本人初のスー・シェフに抜擢されました。2007年の帰国後は都内のレストランでシェフを歴任。2013年「Jean-Georges Tokyo（東京/六本木）」のシェフ・ド・キュイジーヌ（料理長）に就任。2018年には「The Burn/ザ・バーン（東京/青山）」をオープン。また、障害者施設や社会貢献活動に対してシェフという立場で食を主軸にボランティア活動をしながら支援をし続けています。2020年7月に東京 / 広尾にオープンした「EAT PLAY WORKS」で中東系ベジタリアン「Salam（サラーム）」レストランと、NYミシュラン1つ星のメキシカン「Oxomoco（オショモコ）」のプロデュースも手掛け、現在は新店舗のオープン準備中です。株式会社No Code代表取締役。著書にシェフとしては日本でも初めてのヴィーガンレシピも出版。Dean & DeLucaのFood Directorとしてメニュー監修も手掛け、「限られた場所」で「密接にかかわる仲間たち」と「食」を多角的に捉え、様々な学びを通して、企画や運営を行い共に成長するオンラインサロン【closetable <https://close-table.com/>】主宰も務めています。

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。

<『サステナブル ダイニング』に関するご予約、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（かばさわ）、眞榮城（まえしろ）

TEL : 098-953-8600 (ホテル代表)

E-Mail : press@halekulaniokinawa.com