



プレスリリース  
報道関係者各位

2022年10月19日  
ハレクラニ沖縄

「ハレクラニ沖縄」2022年～2023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、2022年12月1日(木)から2023年1月9日(月・祝)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。

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皆さまを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さまざま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。

雄大な東シナ海と豊かな沖縄の自然に抱かれたハレクラニ沖縄のエlegantな空間で、ゆったりと流れる沖縄ならではの時の移ろいととも、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 : [halekulaniokinawa.jp/festiveseason2022-2023](http://halekulaniokinawa.jp/festiveseason2022-2023)



## ◆ 2022年～2023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)」

#### フェスティブ デイナーコース(Festive Dinner Course)

オマール海老や沖縄近海で獲れたマグロなどの新鮮な魚介類、低温でじっくりとローストした牛ロースや、キャビア、フォアグラも加えた贅沢で欲張りなコースです。心躍るこのシーズンに大切な方と一緒に華やいとお食事をお楽しみください。

期 間 : 2022年12月17日(土)～2023年1月9日(月・祝)  
時 間 : 17:00～22:00 (90分制、L.O. 21:30)  
料 金 : 8,800円



#### フェスティブ デイナーコース メニュー

- ・ 近海マグロとアボカドのタルタル キャビア添え 年代物バルサミコのアクセント
- ・ サフランとパルミジャーノ レッジャーノのリゾット オマール海老のフリカッセ
- ・ 国産牛ロース肉の低温ロースト 森のキノコと沖縄野菜添え フォアグラ香るポルトワインソース
- ・ ピスタチオのセミフレッドとミックスベリー
- ・ コーヒー または 紅茶

### ● 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)

希少な沖縄ブランド魚である琉球スギ(別名:クロカンパチ、リュウキュウカンパチ)、夜光貝や車海老などによる“シーフードプラッター”をはじめ、メインにはボリュームのあるサーロインのグリル、季節のフルーツを使ったデザートなどをご用意した充実のコースです。

期 間 : 2022年12月17日(土)～2023年1月9日(月・祝)  
時 間 : 17:00～22:00 (120分制、L.O. 21:00)  
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  
琉球スギ / 夜光貝 / マグロ / 白蛤 / 車海老 / 海ブドウ  
サフランアイオリとホースラディッシュ風味カクテルソース
- ・ 淡路島産オニオングラタンスープ
- ・ 炭火の香りをつけた国産サーロインのグリル 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
- ・ 季節のデザート
- ・ プティフル
- ・ コーヒー または 紅茶

## ● 日本料理「青碧蒼 (AOMI)」

### 年末年始特別会席「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。選りすぐりの新鮮な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 : 2022年12月29日(木)~2023年1月3日(火)

時 間 : 17:00~22:30 (120分制、L.O. 20:30)

料 金 : 28,000円

※「特別しゃぶしゃぶ会席(22,000円)」の用意もございます。



#### 年末年始特別会席「はなやぎ」メニュー

迎春新春の祝肴  
御椀  
お造り盛り合わせ  
お凌ぎ  
家喜物とお口取りの八寸盛  
多喜合  
寿々芽肴  
釜焚きご飯  
留椀  
ことぼぎの水菓子

### 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けます。江戸前スタイルの寿司を、シェフのオリジナルメニューと匠の技、そして、軽快なトークとともにご堪能ください。

期 間 : 2022年12月29日(木)~2023年1月3日(火)

時 間 : 第一部: 17:00~19:00

第二部: 19:30~21:30

※各回120分制(L.O. 20:30)

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年越しそばを、伊是名島の新芽もずく、生うにを添えてご用意いたします。

期 間 : 2022年12月31日(土)

時 間 : 22:30~23:30

料 金 : 2,800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



新春のお祝い肴やお雑煮などをお膳にした、三が日限定の特別なおせちのご朝食です。

期 間 : 2023年1月1日(日・祝)~3日(火)

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 8,000円 お子様 4,000円

※ ご朝食付きプランのお客様は大人2,400円、お子様1,200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のために、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。大切な方や親しいご友人との聖なる夜をカクテルとともにお過ごしください。

- ・アルコール：Christmas Sparkle (クリスマス スパークル) 3,000円  
クリスマスカラーの赤をテーマに、シャンパンと沖縄産の紅茶を使ったクラフトウォッカのカクテルです。本来であれば捨てられてしまうシャンパンから生み出されたシロップと、ベリーとシャンパンとの相性の良さをご堪能ください。
- ・ノンアルコール：Truffle Cheese Cake (トリュフ チーズケーキ) 2,300円  
トリュフの香りを纏ったチーズケーキをノンアルコールカクテルとしてをご用意いたしました。コクのあるチーズにレモンピールのフレッシュな香りを添えたカクテルをお楽しみください。

期 間：2022年12月1日(木)～25日(日)

時 間：17:00～23:00 (L.O. 22:30)

●「ハウテラス (Hau Terrace)」

年末年始 特別ガラ・ディナーコース

ハレクラニ沖縄総料理長:高橋浩史による、年末年始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り、それらをふんだんに使ったシェフ渾身のフレンチ6品コースです。シャンパンを含むフリーフロードリンクとともにお楽しみください(事前のご予約が必要です)。

期 間：2022年12月31日(土)および2023年1月1日(日・祝)

時 間：18:00開場 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

ご予約：[halekulaniokinawa.jp/galadinner2223](http://halekulaniokinawa.jp/galadinner2223)

※ 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

- ・琉球スッポンのフラン 島人参のタルトレット あぐー豚のリエット
- ・白ゴーヤーのピュレとマングローブガザミのジュレ キャビアと金箔をあしらって
- ・森のキノコのカップチーノ 鴨フォアグラソテー 古代黒米のガレット 黒トリュフのアクセント
- ・近海マグロの全粒粉パン粉焼き 完熟トマトと島オクラのレリッシュ 年代物バルサミコのエッセンス
- ・低温でゆっくり焼き上げた本部牛フィレ肉のロティ うりずん豆と島らっきょうのフリット  
紅芋と男爵イモのマッシュ 屋我地島の塩、生胡椒と白山葵をお好みで
- ・季節のデザートアンサンブル
- ・フランス小菓子
- ・コーヒー または 紅茶

## ● クリスマスケーキ

大きく切った苺が詰まった定番のストロベリーショートケーキと、小麦粉を使用しないチョコレート生地とクリームが口どけがほど良いハレクラニスタイルのブッシュ・ド・ノエル、フェスティブシーズンを鮮やかに彩るホテルメイドのケーキを2種類ご用意いたしました。ぜひ、館内のレストラン、お部屋で心温まるひと時をお過ごしください。

期 間： 2022年12月22日(木)～25日(日)

料 金： ・クリスマスショートケーキ 直径10cm 4,300円 / 12cm 5,800円  
・ブッシュドノエル 直径18cm 5,800円

ご予約：

※ ホテル内のレストランおよびご客室でのお食事に限らせていただきます。

※ 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。



クリスマス ショートケーキ



ブッシュドノエル

## ● シュトーレン

好評をいただいておりますハレクラニ沖縄オリジナルの「シュトーレン」を2022年も数量限定で販売いたします。バターが豊潤な味わいとフルーツやナッツが調和した生地、シナモンなどのスパイスがアクセントになったしっとりとした味わいのシュトーレン。ハレクラニ沖縄のベーカリーチームが、ホテルで一つひとつ心を込めて焼き上げます。ホリデーシーズンを彩るオリジナルの「シュトーレン」をご自宅でお楽しみください。

販売期間： ハレクラニ沖縄公式オンラインショップ  
2022年10月7日(金)～

[shop.okinawa.halekulani.com/SHOP/0111.html](https://shop.okinawa.halekulani.com/SHOP/0111.html)

ハレクラニブティック店頭  
2022年12月5日(月)～

料 金： 4,300円

※ 公式オンラインショップからのご予約は、12月5日(月)よりお届け先に順次発送いたします(送料別途)。



レストランメニュー以外にもクリスマスシーズンには、「フォト with サンタクロース」「サンタが部屋にやってくる」、「クリスマスリース」や「アロマサシェ」、「レジニアート」づくりなどを体験できるアクティビティ、また、ゆく年を振り返り、くる年をお祝いする「打ち上げ花火」、新年には「書初め教室」、お正月を迎えるにふさわしい「しめ縄づくり」、そして、今回初開催となる“ハレクラニ縁日”など、皆さままでお楽しみいただける催しを数多くご用意しております。

ぜひ、ハレクラニ沖縄で、“生涯の思い出に残るフェスティブシーズン”をお過ごしください。

※ 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。また、ワールドワイドでホスピタリティを格付けする世界有数のトラベルガイド『フォーブス・トラベルガイド』2022年の「ホテル部門」において、沖縄そして日本のリゾートとしては初となる最高評価5つ星を獲得しています。

<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 : [www.okinawa.halekulani.com/](http://www.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、眞榮城(まえしろ)

TEL : 098-953-8531 (平日 9:00~18:00)

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