



報道関係者各位

2025 年 10 月 16 日

ハレクラニ沖縄

【ハレクラニ沖縄】心を込めたおもてなしで祝う

2025-2026 フェスティブシーズン限定メニューのご案内

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：福永 健司）は、ご家族や大切な方との絆を深める、心温まるひとときを意味する「Le‘ale‘a Moments with ‘Ohana（レアレア・モーメンツ・ウィズ・オハナ）」をテーマに、2025 年 12 月 1 日（月）より、フェスティブシーズンを彩る、心ときめく特別な期間限定メニューと温かなイベントをご用意いたします。

個性豊かなダイニングやバーが、この季節にぴったりの美味で皆様をお迎えいたします。ハワイのエッセンスが薫るコース料理、心ときめくフェスティブシーズン限定のクリスマスケーキ、そして沖縄の恵みを贅沢に用いたガラ・ディナー。さらに、洗練された季節のカクテルが、特別な夜を優雅に彩ります。



12 月 1 日（月）～12 月 25 日（木）までの期間中、ビーチフロントウイングとサンセットウイングのロビーには、今年も高さ約 3.7m の華麗なクリスマスツリーがお目見えします。ハレクラニに受け継がれるデザインコンセプト「セブン・シェイズ・オブ・ホワイト（七彩の白）」を表現した、白を基調としたリボンの装飾は、見る人の心を清らかに彩ります。さらに幸運をもたらすとされるカトレアやモンステラをモチーフにした、きらめくシルバーのオーナメントが、ハワイの息吹を添えます。ビーチフロントウイングのロビーでは、パティシエが丹精込めて作り上げた、毎年恒例のジンジャーブレッドハウスが、ゲストの皆様をお迎えし、心温まるホリデーの物語を紡ぎます。

また、昨年ご好評いただいた「Photo with Santa」を12月24日（水）・25日（木）の2日間限定で開催いたします。カヌーに乗って海からやってくるハワイのサンタクロースにインスピレーションを得て、ホテルのために特別にデザインされた伝統的な沖縄のハーリー舟が、クリスマス仕様の華やかな装飾をまとい、ビーチフロントウイングの噴水前に登場します。ご家族やご友人と、この特別な瞬間の記念写真を心ゆくまでお楽しみください。

都会の日常を抜け出し、温暖な気候に恵まれた沖縄で迎えるフェスティブシーズン。雄大な東シナ海と豊かな自然に抱かれたハレクラニ沖縄で、行く年を慈しみ、新しい年に希望を馳せる、心躍る滞在をご堪能ください。

オールデイダイニング「ハウス ウィズアウト ア キー」



■フェスティブ ディナーコース

タンカンの爽やかな香りをまとったサーモンマリネ、艶やかな車海老、大地の恵みを感じる根菜が織りなす色彩豊かな前菜に、メインには甘く香るスパイスをまとわせ、じっくりと火を入れたあぐー豚のローストに、ローゼルの可憐な酸味を添えて。食後の余韻は、濃厚なチョコレートと甘酸っぱいラズベリーが織りなす至福のデザートが演出します。この特別な季節にしか味わえない、珠玉の美味を心ゆくまでお楽しみください。

期間：2025年12月20日（土）～2026年1月5日（月）

時間：17:00～22:00 / 90分制（L.O.21:30）

料金：12,000円

ステーキ&ワイン「キングダム」



■シグネチャーフェスティブディナー

沖縄の海の幸、夜光貝やヤンバルスギ、サーモンのマリネを堪能する、ダイナミックなシーフードブ
ラッター。コク深い OX テールスープ、人気のクラブケーキに続き、メインは厳選国産牛サーロインの
炭火焼き。地元食材と、キングダムを象徴するシグネチャーメニューの豪華な共演をお楽しみください。

期間：2025 年 12 月 20 日（土）～2026 年 1 月 5 日（月）

時間：17:00～22:00 / 120 分制（L.O.21:00）

※12 月 31 日（水）～1 月 2 日（金）のみ 16:00 より営業開始

料金：18,000 円

日本料理「青碧蒼」



一年の締めくくりと新たな始まりを寿ぐ特別な夜に、選りすぐりの日本料理をご用意いたしました。
沖縄が誇る豊かな海の幸から、全国各地の厳選食材まで、旬の恵みをふんだんに盛り込んだ贅を尽くし
た会席や、繊細な技が光る握り寿司など、心に残る美食のひとつときをお届けいたします。

■年末年始特別会席「はなやぎ」・特別寿司会席

期間：2025 年 12 月 27 日（土）～2026 年 1 月 3 日（土）

時間：年末年始特別会席「はなやぎ」 17:00～22:30 / 120 分制（L.O.20:30）

特別寿司会席 17:00～19:00、19:30～21:30 / 各回 120 分制（L.O.20:30）

料金：年末年始特別会席「はなやぎ」 29,000 円

特別寿司会席 32,000 円

サンセットバー スペクトラ

聖夜を待ち望む煌めきの季節、そして新たな年を迎える祝祭の時。この特別な期間を彩るため、繊細
な感性で作上げたホリデーカクテルをご用意いたしました。グラスの中で輝く、一期一会の味わい
をお楽しみください。



クリームゾン ヴェルヴェット (左)、ベラ ローザ (右)

■ミクソロジーカクテル

「クリームゾン ヴェルヴェット」 2,800 円

聖なる夜にふさわしい、エレガントな一杯。自家製ストロベリージンに、マスカルポーネのエスプーマが雪のように降り積もります。クランベリーが色づくストロベリーの甘酸っぱさ、そしてパルミジャーノレジャーノの意外な調和が心を温める物語をグラスの中に描きます。

■ノンアルコールカクテル

「ベラ ローザ」 2,000 円

芳醇なホワイトチョコレートと、フレッシュなクリームが織りなす滑らかな口溶け。そこに、クランベリーが香り立つストロベリーの甘酸っぱさを重ね、まるで「ピンクパール」のように煌めくモクテルに仕上げました。大人の感性をくすぐる、甘美で気品あふれる一杯です。

期間：2025 年 12 月 1 日（月）～2025 年 12 月 25 日（木）

時間：17:00～23:30 (L.O.23:00)



月橙—Okinawa's Moon in a Glass (左)、橙響—Harmony of Yamazaki & Ryukyu (右)

■ニューイヤーミクソロジーカクテル

「橙響—Harmony of Yamazaki & Ryukyu」 5,000 円

希少な熟成の時を重ねた山崎 18 年と 12 年を贅沢に。沖縄の冬の風物詩である「たんかん」が織りなす至高のオールドファッションに、沖縄県産黒糖のまろやかな甘みと、厳選されたビターズが、ジャパニーズウイスキーの奥深い香りを引き立てます。

■ノンアルコールカクテル

「月橙—Okinawa's Moon in a Glass」 2,000 円

月桃の香りがふわりと舞う、月橙(つきおれんじ)色のモクテル。沖縄県産たんかんの鮮烈な酸味と、チョコレートの優しい甘みが溶け合い、グラスの中で幻想的な世界を紡ぎます。和の繊細さと、琉球の情熱が溶け合う、この時期だけの特別な味わいです。

期間：2025 年 12 月 26 日（金）～2026 年 1 月 31 日（土）

時間：17:00～23:30 (L.O.23:00)

ハウテラス



■年末年始 特別ガラ・ディナーコース

ゆく年くる年の特別な二日間。沖縄県産の食材をふんだんに使用し、シェフが繊細な技で仕立てたフレンチ 6 品のガラ・ディナーをご用意いたしました。沖縄の恵みとフランス料理の融合が織りなす極上のハーモニーを、贅沢なシャンパンフリーフローと共にご堪能いただけます。

期間：2025 年 12 月 31 日（水）・2026 年 1 月 1 日（木）

時間：18:00 開場 18:30 ディナー開始

料金：大人 30,000 円、お子様コースディナーメニュー 10,000 円(7-12 歳)、
お子様ワンプレートディナー 7,000 円(2-6 歳)

クリスマスケーキ



ブッシュ・ド・ノエル（左奥）、苺のショートケーキ（右前）、黒糖チーズケーキ（右奥）

聖夜に輝く三つのドルチェ。「苺のショートケーキ」は、しっとりスポンジにコク豊かなクリーム、甘酸っぱい苺の共演。沖縄県伊江島産の黒糖を贅沢に使った「黒糖チーズケーキ」は、なめらかなくちどけ。マスカルポーネとクリームチーズが織りなす、奥深いハーモニーを。そして「ブッシュ・ド・ノエル」は、軽やかなチョコレートムースに、沖縄県産たんかん香るアールグレイムースを忍ばせた、心躍る一品です。

期間：2025 年 12 月 23 日（火）～12 月 25 日（木）

料金：苺のショートケーキ 4,200 円（直径 10cm）、5,600 円（直径 12cm）

黒糖チーズケーキ 4,600 円（直径 10cm）

ブッシュ・ド・ノエル 5,600 円（長さ 15cm）

※5 日前 16:00 までの事前予約制です。

※ケーキのご提供は、館内レストランまたは客室となります。

フェスティブメニューに関するお問合せ

TEL: 098-953-9530（ハレクラニ沖縄 レストラン予約 10:00～18:00）

ハレクラニブティック



■シュトーレン

この冬も、ホリデーギフトに最適なホテルメイドのシュトーレンを数量限定でご用意いたしました。芳醇なバターが香る生地でマジパンを包み込み、丁寧に仕上げた「シュトーレン」は、香り高いラム酒に付け込んだフルーツとナッツの食感がアクセントに。時とともに深まる上質な味わいをお楽しみいただけます。一方、南国の風が香る「トロピカルシュトーレン」は、伊江島産ラム酒に漬け込んだマンゴーやパパイヤ、ピーチとからき*が香る生地に、マカダミアナッツとココナッツがアクセント。沖縄ならではのアレンジが光る、心惹かれる逸品です。どちらも、ご自宅での特別なひとときを演出するほか、大切な方への感謝を伝える贈り物として最適です。ハレクラニ沖縄がお届けする、この時期だけの特別な味わいをぜひご賞味ください。オンラインショップでもお取り寄せいただけますので、全国への発送も承ります。 *沖縄ニッケイというシナモンの木の一種、沖縄シナモンや琉球シナモンとも呼ばれる

販売期間：2025 年 11 月 1 日（土）～ ※なくなり次第終了

販売場所：ハレクラニブティック（ビーチフロントウイング 2F ロビー階）またはオンラインショップ

料金：シュトーレン 4,900 円 / トロピカルシュトーレン 4,900 円

オンラインショップ：<https://halekulaniokinawa.jp/onlineshop>（11 月 1 日 15:00 公開）

スパハレクラニ



■Ka nani maoli カ・ナニ・マオリ（本物の美しさ）

厳かな新年を前に、心身を解き放つラグジュアリーなリチュアルをご用意いたしました。量子物理学という科学の叡智と、美への深い探求心から生まれた「TIARALEEN Bioprogramming」。その特別なプロダクトが、あなたの中に眠る本質的な美を掘り起こし、本来の輝きへと導きます。

澄み渡るクリスタルボウルの音色が響き渡る空間で、心と魂のデトックス。筋肉の緊張を解きほぐすボディトリートメントから始まり、リフトアップ、保湿、トーンアップを叶えるフェイシャル、そして艶やかな髪へと導くヘッドマッサージへと続く、一連のパーソナルトリートメント。心身の隅々まで洗練されていくような、特別な時間を贅沢にお過ごしください。

期間：2025 年 12 月 20 日（土）～2026 年 1 月 12 日（月）

時間：11:00～23:00

料金：120 分 / 78,800 円

（フットリチュアル、クリスタルボールヒーリング、ボディ&フェイシャル&ヘッド）

ご予約・お問合せ

TEL : 098-953-8555 (スパハレクラニ 10:00~20:30)

※ 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。

※ 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。

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。4つの個性あふれる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、2023年より、ラグジュアリー・トラベラーとホテルやクルーズなどをつなぐ世界的ラグジュアリー・トラベル・ネットワーク「ヴァーチュオソ（Virtuoso）」に、沖縄のホテルで唯一加盟しています。

<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 (ホテル代表)

WEB : 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 プレス担当：眞榮城(まえしろ)

TEL : 098-953-8600 (ホテル代表)

E-Mail : press@halekulaniokinawa.com