



プレスリリース  
報道関係者各位

2026年5月21日

## ハレクラニ沖縄、コンサルティングシェフ坂本健と 京都『KOKE』中村有作シェフによる美食の饗宴。 初披露のビスポークシャンパーニュが彩る、開業7周年記念の祝宴

「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、2026年7月26日(日)、多くの皆さまに支えられ、開業より8度目の夏を迎えることとなりました。

「ハレクラニ沖縄」は、100年以上にわたり世界中の皆さまを魅了してきたハワイ・ワイキキのラグジュアリーホテル「ハレクラニ」の第2の拠点として、2019年7月26日、沖縄本島・恩納村の豊かな自然が息づく沖縄海岸国定公園内に誕生いたしました。開業以来、国内外から多くの皆さまをお迎えし、至福のひとつときを共に積み重ねてまいりました。

このたび、2026年7月26日に迎える開業7周年の節目を記念し、皆さまへの深い感謝の意を込めまして、ハレクラニ沖縄が誇る「美食」の真髄をご体験いただく特別なディナーイベントを開催いたします。



### 美食の饗宴：京都と沖縄、響き合う二つの感性が織りなす至高の一皿

今回は、2025年11月よりイノベティブ「シルー」でコンサルティングシェフを務める「cenci(チェンチ)」の坂本健氏と、沖縄出身で、京都のミシュラン一つ星スペイン料理店「KOKE(コケ)」を率いる中村有作氏による、一夜限りのコラボレーションディナーです。

コンサルティングシェフの坂本健氏のコメント：

「公私ともに親交の深い中村シェフと共に、彼の故郷である沖縄の地で料理を創り上げられることを心から嬉しく思います。共に拠点を置き、日々向き合っている京都の洗練された食文化の感性を携え、沖縄が育む豊かな食材をイタリアンとスペイン料理の技法で鮮やかに昇華させます。私にとっても中村シェフとの初共演となるこの特別な饗宴を、ぜひ皆さまに楽しんでいただきたいと思います。」



坂本健 シェフ



中村有作 シェフ

沖縄出身の中村有作氏は、高校卒業後にミシュラン星付きの名店「エディション・コウジ シモムラ」や「カ・セント」で研鑽を積み、アジア諸国を巡り各地の食文化を吸収。東京「Maruta」の立ち上げ参画を経て、2021年に「KOKE」をオープンしました。「火と水」をテーマに、薪火と地下天然水を軸とした独自のスタイルを確立し、開業わずか5ヶ月でミシュラン一つ星を獲得。以来、現在に至るまで連続で星を獲得し続けています。料理の根幹には、自身のルーツである沖縄の「命をすべて使い切る」文化が息づいており、琉球料理保存協会の会員としても活躍。沖縄の伝統精神と京都の食材を融合させた現代のガストロノミーを発信する傍ら、「Chefs for the Blue」のメンバーとして海洋保全にも取り組むなど、食の未来を牽引する次世代のリーダーとして、国内外から高く評価されています。

開業7周年を迎え、さらなる進化を続けるハレクラニ沖縄がお届けする、二人の鬼才による特別な饗宴。世界中のフーディーを魅了する両シェフの感性が、沖縄の豊かな自然と響き合い、ここでしか出逢えない、美食の極みを創り出します。

## 「シャンパーニュ・テルモン」ハレクラニ沖縄専用キュヴェ、初披露

この祝祭の幕開けを飾るのは、シャンパーニュ・テルモンがハレクラニ沖縄のためだけにリリースする、特別な専用キュヴェ。世界でハレクラニ沖縄だけで味わえるこのエクスクルーシブなシャンパーニュ「テルモン レゼルヴ ブリュット “ハレクラニ沖縄 ヘブンリーセレクション”」が、お披露目となるこの夜、最初の乾杯からその歴史を刻み始めます。唯一無二のプロローグから始まる、至福の物語をどうぞ堪能ください。



テルモン レゼルヴ ブリュット “ハレクラニ沖縄 ヘブンリーセレクション”

## 開業7周年に寄せるメッセージ

総支配人 福永 健司

ハレクラニ沖縄は、皆さまのご愛顧のおかげで、本年7月26日に開業7周年をむかえることとなりました。『フォーブス・トラベルガイド』においてホテル部門は5年連続、スパ部門は3年連続で最高評価5つ星を頂戴し続けておりますことも、ひとえに皆さまのご支援の賜物と、心より感謝申し上げます。この記念すべき節目に、坂本健シェフと中村有作シェフによる一夜限りの饗宴、そしてメゾン・テルモンがハレクラニ沖縄のために特別に手掛けた、唯一の『オリジナルキュヴェ』をお披露目できることを、大きな喜びと感じております。これからも、皆さまの心に刻まれる至福のひとつときをおとどけできるよう、ハレクラニ沖縄はさらなる深化を続けてまいります。

### ■開業7周年 特別記念ディナー

開催日：2026年7月26日（日）

時間：18:30 ドアオープン / 18:45 ディナー開始

場所：ハレクラニ沖縄 サンセットウイング 5階ロビーフロア イノベーティブ「シルー」

内容：坂本健、中村有作 両シェフによるコース

料金：48,000円（ワインペアリング、税金・サービス料を含みます）

定員：50名様 ※本ディナーは2名様以上でのご予約を承っております

ご予約・お問い合わせ先

オンライン予約：[https://halekulaniokinawa.jp/7thanniv\\_dinner](https://halekulaniokinawa.jp/7thanniv_dinner)

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

※ 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。

#### 坂本 健氏プロフィール

1975年、京都府出身。大学在学中に欧州留学を機にイタリア料理の深淵に触れ、料理人の道へ。「イル ギオットーネ」で9年間料理長を務めた後、2014年「cenci (チェンチ)」をオープン。2022年より5年連続でミシュラン一つ星を獲得。2022年より『アジアのベスト50レストラン』公式リストに選出され続け、2026年も京都で唯一100位圏内にランクインするなど、国内外から高い評価を得る。豊かな海と食文化を次世代へ繋ぐ「Chefs for the Blue」のメンバーとして、サステナビリティへの取り組みにも尽力。2025年11月、ハレクラニ沖縄・イノベーティブ「SHIROUX(シルー)」のコンサルティングシェフに就任。その類まれなる感性で、新たな美食の地平を拓く。同年、生産者と共に日本の食の未来を切り開く旗手として、農林水産省『料理マスターズ』シルバー賞を受賞。

cenci Official Website: <https://cenci-kyoto.com/>

#### 中村 有作氏プロフィール

1989年、沖縄県出身。高校卒業後、ミシュラン星付きの名店「エディション・コウジ シモムラ」や「カ・セント」で研鑽を積み、アジア諸国を巡り各地の食文化を吸収。東京「Maruta」の立ち上げに参画し、自然との循環を尊ぶ思想を学ぶ。2021年、京都に「KOKE」をオープン。「火と水」をテーマに、薪火と地下天然水を軸とした独自のガストロノミーを確立し、開業わずか5ヶ月でミシュラン一つ星を獲得。以来、現在に至るまで星を守り続けている。その料理の根幹には、ルーツである沖縄の「命をすべて使い切る」文化が息づいており、琉球料理保存協会の会員としても活動。沖縄の伝統精神と京都の豊かな食材を融合させ、国際都市・京都から現代のガストロノミーを発信している。また「Chefs for the Blue」のメンバーとして、海洋保全と持続可能な食文化の構築にも積極的に寄与している。

KOKE Official Website: <https://ido-kyoto.com/koke/>

#### メゾン・テルモンについて

1912年創業、フランスのエペルネ近郊ダムリーにメゾンを構えるテルモンは、100年以上の伝統と革新を重んじるシャンパーニュ・メゾンです。「母なる自然の名のもとに(In the Name of Mother Nature)」という独自のビジョンのもと、2050年までのネットゼロ達成に向け、100%有機再生農業への転換や基準規格に準じた、世界最軽量ボトルの開発など、業界のサステナビリティを牽引する先駆的な取り組みを続けています。そのシャンパーニュは、力強い骨格と際立つ軽やかさが共存するパラドックスを特徴とし、繊細な酸味と美しい余韻が響き合う独自のスタイルを確立。レオナルド・ディカプリオ氏をはじめ、環境保護への強い信念を共有するパートナーたちに支えられ、自然との調和から生まれる比類なきクオリティを追求しています。

Telmont Official Website: <https://jp.champagne-telmont.com/>

#### ハレクラニについて

1984年のオープン以来、世界最高かつ高い評価を受けるラグジュアリーホテルのひとつとして、ハレクラニは500以上の栄誉、賞を受賞してきました。Condé Nast Traveler のReader's Choice Award では、オアフ島のホテルの中で1位に選ばれ、2018年のBest Hotels on Oahu in Travel + Leisureのひとつにも選ばれました。ハレクラニには、スパハレクラニ、ハウス ウィズアウト ア キー、ルワーズ・ラウンジ、オーキッズの他、ハワイで最長かつ連続でAAA のファイブダイヤモンドを取得し、フォーブス・トラベルガイドの五つ星レストランに輝くラ・メールがあります。また、20年間におよぶオアフ島を最も象徴する文化的施設との特別な連携を通じて、芸術や文化に力を入れてきました。ハレクラニはホノルルを拠点とするハレクラニコーポレーションのブランド管理部門であるHotels and Resorts of Halekulani が運営し、同部門はハレプナ・ワイキキ・バイ・ハレクラニも監督しています。ハレクラニは、ザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールドのメンバーであり、東京を代表するホテル「帝国ホテル」とも提携しています。

#### 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。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。

<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](mailto:press@halekulaniokinawa.com)