

星野リゾート リゾナーレ小浜島

# シークワサーの「琉球エレガンス」

～ シークワサーの香る優雅で、洗練された、華やかな小浜島の食体験～

星野リゾート リゾナーレ小浜島は「真南風(まはえ)ロマンティック」をコンセプトに、女性の旅にふさわしい様々な魅力を揃えております。メインダイニングDEEP BLUEでは「見た目美しく、食して綺麗になる、琉球にこだわった」洗練されたコンセプトディナー「琉球エレガンス」をご用意しております。



小浜島を上品に愉しむ

## 「琉球エレガンス」

イタリア料理技法を用い「琉球エレガンス」は、ビタミンやミネラルを豊富に含む琉球の素材にこだわり、新しい味わいをお楽しみ頂けます。また専属ソムリエが厳選したワインペアリングで琉球とイタリアンの出会いをご体感下さい。

## NEW シークワサーの香る夏の琉球エレガンス

夏の「琉球エレガンス」では、沖縄らしいシークワサーをあしらひ、爽やかな香りと独特の酸味が引き出す一皿をペアリングワインと共に堪能下さい。

【琉球エレガンス】

営業時間: 18:00～20:30  
料金: 16,000円(税込)

## 『琉球エレガンス』 ※2015年夏のメニュー

|                          |                       |                               |
|--------------------------|-----------------------|-------------------------------|
| <u>Amuse</u>             | 小浜島との出会い              | Villa Fidelia Bianco 2012     |
| <u>Antipasto</u>         | マグロのアンティパストミスト 彩りを添えて | Pistillo 2013                 |
| <u>Secondo Antipasto</u> | 夜光貝のバターソテー アオサと西洋ワサビ  | Bechar Fiano di Avellino 2013 |
| <u>Primo Piatto</u>      | グルクンカダイフ揚げ ヴェネト風ソース   | Langhe Nebbiolo Prinsiot 2012 |
| <u>Carne</u>             | 牛 ミーバイのパスタ サフランソース    | Don Antonio 2011              |
| <u>Pesce</u>             | 肉の瞬間薫製 月桃の香り          | Vignali Moscato NV            |
| <u>Primo Dolce</u>       | ルバーブのコンフィとアセロラのグラニテ   | Coffee flavored Awamori       |
| <u>Dolce</u>             | イチゴとトマトのコンビネーション      |                               |
|                          | ※仕入れ状況によってメニューが変わります  |                               |

### 星野リゾート リゾナーレ小浜島

沖縄本島から約400kmの南西、八重山諸島の中央に位置する南国リゾートホテル。星野リゾート リゾナーレ小浜島は琉球諸島の文化を活かし沖縄唯一の「真南風(まはえ:新しい豊かさを含む風)ロマンティック」な滞在をお約束します。

〒907-1221 沖縄県八重山郡竹富町小浜東表2954 Tel.0570-073-055

客室:160室480名/ 部屋タイプ:7タイプ

料金: 14,000円～(1泊2食付1室2名利用1名様あたり税サ込)

<http://www.risonare-kohamajima.com>

このリリースに関するお問い合わせ 株式会社星野リゾート グループ広報

Tel. 03-5159-6323 Fax. 03-6368-6853 E-mail: pr-info@hoshinoresort.com



星野リゾート  
リゾナーレ小浜島