

2024年4月12日

～一度出会えば皆兄弟～

沖縄プリンスホテル オーシャンビューぎのわん
若手料理人が中心に織りなす
沖縄の風土を愛する「食のいちやりば」buffet開催
【期間】2024年4月12日(金)～7月12日(金)

沖縄プリンスホテル オーシャンビューぎのわん(沖縄県宜野湾市真志喜 3-28-1、総支配人:池田 智)は、2024年4月12日(金)から7月12日(金)の期間に、ホテル 1F ブッフェレストラン「オールデイダイニング ジノーン」にて、食のいちやりばフェアを開催いたします。このフェアでは、若手料理人が中心となって考案した、県産食材を活かした創作沖縄料理の数々がbuffetでお楽しみいただけます。スイーツでは、田芋のペーストを使った田芋モンブランを生搾りで提供します。沖縄の風土を愛し、料理人の情熱が宿る食のいちやりばフェアをお楽しみいただけます。

食のいちやりばを通して、思い出に残るような素敵な時間を、沖縄プリンスホテル オーシャンビューぎのわんでお過ごしください。

「いちやりば」とは、沖縄の方言で「一度出会えば」ということを意味します。そのあとに続く「いちやりばちよーでー」という方言もあり、「一度出会えば皆兄弟」「一期一会」のような意味があります。県民の間では馴染みの深い言葉で、出会う皆さまを温かく迎える、うちなーんちゅ精神です。

概要

【場所】オールデイダイニング ジノーン

【期間】2024年4月12日(金)～7月12日(金)

【料金】

・ランチbuffet 平日:おとな¥3,800 小学生¥1,800 幼児¥500 | 土休日:おとな¥4,300 小学生¥2,100 幼児¥600
・ディナーbuffet 平日:おとな¥5,000 小学生¥2,500 幼児¥700 | 土休日:おとな¥5,500 小学生¥2,700 幼児¥800



- ・写真はイメージです。料金には、消費税(10%)・サービス料が含まれております。
- ・仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
- ・状況により営業内容等が変更になる場合がございます。
- ・当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。
- ・全てのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
沖縄プリンスホテル オーシャンビューぎのわん

TEL:098-943-7187 FAX098-943-6175 URL:<https://www.princehotels.co.jp/ginowan/>

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。



「玉那覇味噌入り根菜ポークカレー」
地元沖縄の味噌をアクセントにしました。



「沖縄野菜入り食べるスムージー」
小海老、サーモン、クリームチーズを重ね、県産野菜を
食べやすくスムージーで仕上げました。



「沖縄もずくの酸辣湯」
沖縄県産もずくを入れて、まろやかな酸味に仕上げました。



「鶏肉のココナッツミルク煮 うっちん風味」
うっちん(ウコン)のスパイスを加えてエスニック風に仕上げました。



「彩り野菜のグリル 泡盛風味のアンダンスーソースディップ」
ツナや味噌、泡盛、黒糖などで作った沖縄郷土料理のアンダ
ダンスー(油味噌)をアレンジしたソースが絶妙なバランスです。



「青パパイヤとミミガーのピリ辛サラダ」
青パパイヤとミミガー(豚の耳)のコリコリした食感が楽しめます。



「生搾り田芋モンブラン」
田芋のねっとりとした濃厚な味わいが楽しめます。



黒糖ジーマミーアイスや、さんぴん茶とパンプルムースの
ケーキなどのスイーツも揃えています。

◎お客さまからのお問合せ・ご予約は
沖縄プリンスホテル オーシャンビューぎのわん レストラン直通 TEL:098-943-3937 10:00A.M.~6:00P.M.