

ミシュラン3つ星の名店「かんだ」神田裕行オーナーシェフ監修  
世代を超えて楽しめる沖縄料理「琉球炉端 by Kanda」

ハイアット リージェンシー 瀬良垣島アイランド 沖縄にて2019年3月17日(日)より提供開始！



ハイアット リージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄（総支配人：野口弘子）は、ホテルのスペシャリティレストラン「シラカチ・炉端」において、12年連続ミシュラン3つ星を持つ東京元麻布の日本料理「かんだ」のオーナーシェフである神田裕行氏を料理顧問・プロデューサーに迎え、「琉球炉端 by Kanda」と銘打った新メニューを3月17日(日)より提供します。

神田氏は長い歴史と伝統を持った琉球料理に敬意を表し、この郷土料理を誰よりも美味しく、丁寧に作りたいという思いで今回の監修に取り組みました。その情熱のもと、お子様からご年配の方まで世代を超えてみんなが楽しみ、沖縄の旅をさらに盛り上げるようなメニューが生まれました。

「琉球炉端 by Kanda」概要

- ◆料理顧問・プロデューサー：神田裕行氏
- ◆場所：ハイアット リージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄  
スペシャリティレストラン「シラカチ・炉端」（約70席、屋外席あり）
- ◆開始：2019年3月17日(日)
- ◆時間：17:00-22:00（ラストオーダー 21:30）
- ◆予約：TEL 098-960-4321  
E-mail [seragaki.resortcentre@hyatt.com](mailto:seragaki.resortcentre@hyatt.com)

※メニュー内容は予告なく変更となる場合がございます。ご了承ください。

※20:00以降、12歳未満のお客様の入店をご遠慮いただいております。ご了承ください。





## 神田裕行氏コメント

以前から沖縄には非常に興味をもっており、独特の食文化や沖縄でしか食べられないような食材を使った料理に挑戦してみたいと考えていました。実際にメニュー作りの為に沖縄に出向き、いろいろな沖縄の食材に出会って試作を繰り返してきました。ゴーヤやハンダマなどは季節限定で量も限られていますが、感動するくらい美味しいものがあります。アイデアも自然と沸いていきました。

## 野口弘子総支配人コメント

ディステーションホテルの食のコンテンツのひとつとして実現させたかった、特別な食の発信ができました。沖縄で馴染みのあるメニューも、神田さんが作ったらこうなるんだ、という面白い発見はもちろんのこと、東京の「かんだ」とはまた違った表情の料理をお楽しみいただけるかと思います。「この料理が食べたいからハイアット リージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄に泊まりに行こう」、そんなホテル選びをして頂きたいと思っています。

## メニュー一例

「本日のおそうざい」としてイリチー(炒め煮)や人参のしりしりなど数種類のおそうざいが並び、お客様がご自分の目で料理を見て、お選びいただけます。また「琉球スペシャルティ」としてゴーヤチャンプルーやラフテー(角煮)など沖縄の郷土料理をご用意します。昔から親しまれてきた料理が食材や仕込み、味付けなど神田氏のこだわりを通じて、他のどこにもない品になりました。その他、山原地鶏ももの塩焼きなど、炉端ならではの炭火焼やお造り、沖縄そば、デザートに到るまで、沖縄色満載のメニューをご用意します。

### ふわとろゴーヤチャンプルー



目にも舌にも新しいゴーヤチャンプルーが誕生しました。ふわふわ、とろとろの卵の下に隠れているのはゴーヤチャンプルー。苦味と甘味がしっかり残り、食感が新しいゴーヤと豚肉、ふわとろ卵がベストマッチの、遊び心溢れるメニューです。こちらとは別に一般的なゴーヤチャンプルーもご用意していますので、食べ比べをするのもお勧めです。

### ラフテー(角煮) 2種



ラフテーはいわゆる沖縄風角煮で、豚肉の代表料理。「琉球炉端 by Kanda」では2種のラフテーをご用意。透明な出汁と豚肉を合わせた上品な「あぐー豚のらふてい 琉球仕立て」はまるで煮物碗のような一品です。もう一つの「あぐー豚のらふてい 煮玉子添え」はお子様にもお楽しみいただけるような、しっかりと濃いめの味付けをしています。

### あーさそば



### ジーマーミ豆腐



黒島産の希少なアーサ(あおさ)をたっぷりを使い、口の中で潮の香りが広がる、優しい味わいのあーさそば。その他、ソーキそばもご用意します。

ジーマーミ(地豆)とは落花生のこと。とろっとした弾力のある食感と落花生の芳ばしさが味わえるジーマーミ豆腐を、黒蜜と合わせてデザートとしてお召し上がりいただけます。

### **神田裕行氏プロフィール**

2004年に独立「**かんだ**」を開店。05年に現代の名工に選ばれ、07年にミシュランの3つ星を獲得。以来12年間、ミシュランの3つ星を獲得し続けている。

**「かんだ」について**：2004年5月11日に開店。

住所：東京都港区元麻布3-6-34カーム元麻布1階 TEL：03-5786-0150

WEB：<http://www.nihonryori-kanda.com>



### **<シラカチ・炉端内観>**

メインステージともいえる口の字の炉端カウンター内中央では備長炭の火が上がり、炉端焼きシェフが注文の食材を直火で焼き上げます。