

スターシェフ“HAL YAMASHITA 氏” “六感で沖縄を感じる”をコンセプトにウェディングメニューをプロデュース！ 美食でゲストをもてなす全7品『琉球黒松』 沖縄アクアグレイス・チャペルにて2013年1月より提供開始

ワタベウェディング株式会社【本社：京都府京都市、東証・大証第一部上場、代表取締役 渡部秀敏】はレストラン“HAL YAMASHITA 東京”（東京ミッドタウン）と“HAL YAMASHITA 大阪梅田”（大阪阪急うめだ本店）を展開するオーナーシェフ「HAL YAMASHITA（ハル・ヤマシタ）」氏とコラボレーションし、沖縄アクアグレイス・チャペル限定のウェディングメニュー『琉球黒松』を、2013年1月より提供開始いたします。

近年のウェディングは、カップルにとって結婚式が、「大切な人へ感謝の気持ちを伝えるおもてなしの場」と考える傾向が年々強まっています。なかでも、お二人のおもてなしの気持ちを表現できる料理は会場を決定される際にも最重要視されています。弊社では、リゾ婚においてもパーティに参加されるゲストの方々にクオリティの高い料理を提供するために、昨年ハワイのパーティ会場「Ho'ao（ホ・アオ）」限定メニューでゲストからも、大変好評をいただいた「HAL YAMASHITA（ハル・ヤマシタ）」氏によるウェディングメニューを沖縄で提供することとなりました。お料理を通して生まれる会話や笑顔にあふれた忘れえぬ時間を沖縄で感じていただけるよう、そして祝福するカップルとその大切な人たちとの間に、より深い絆が永遠に築かれるように、そんな気持ちを料理に込め、最高の時間をご提供いたします。



美食でゲストをもてなすウェディングメニュー『琉球黒松』 “六感で沖縄を感じる”をコンセプトに、「HAL YAMASHITA （ハル・ヤマシタ）」氏が全7品をプロデュース！

『琉球黒松』のコンセプトは“六感で沖縄を感じる”。沖縄の伝統や文化、美しい海などをモチーフに、琉球天麩羅、沖縄蓉、沖縄アカマチ、沖縄のブランド和牛「本部牛」など地元沖縄の厳選食材で前菜からメイン料理まで「HAL YAMASHITA（ハル・ヤマシタ）」氏が“沖縄感”を一品一品、丁寧に表現いたしました。コースの最後を飾るデザートは、楽しいひと時を過ごしていただくよう10種類の季節のデザートをワゴンスタイルで提供いたします。また、今回のメニューには12歳以下のお子様用メニューも特別にご用意。「HAL YAMASHITA キッズ前菜」や「沖縄風キッズロコモコプレート」など見た目も楽しくなる料理です。

ウェディングメニューを提供する「アクアグレイス・チャペル」は、目の前に海が広がるゲストハウススタイルの施設として2006年5月のオープン以来、お客様からの支持を集めています。2011年9月には、さらなる寛ぎと洗練されたおもてなしの空間を感じていただけるよう施設内を一新。そして、2013年1月よりさらなる顧客満足度向上を目指し、本ウェディングメニューのサービスを開始いたします。今後も当社の強みを活かして、よりソフト面におけるサービスを強化し、顧客満足度の向上に努めます。

■■ 本件に関する報道関係からのお問い合わせ先 ■■

ワタベウェディング株式会社 広報担当：梶原(080-6223-3916)
 TEL. 03-5202-4133 FAX. 03-5202-4144 E-Mail: public@watabe-wedding.co.jp
 ホームページ：<http://www.watabe-wedding.co.jp/press/> 【画像ダウンロードできます】

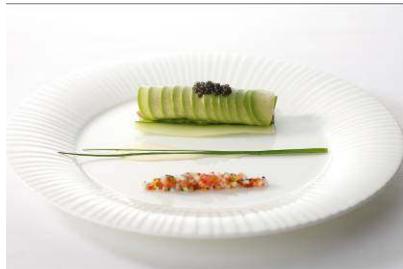
ウェディングメニュー「琉球黒松」

1名様 18,900円(税込)



祝いアソート 手長海老の琉球天麩羅 沖縄野菜と共に

沖縄の伝統料理『琉球天麩羅』。さっくりと仕上げ手長海老の旨みを感じられる一品です。ドライに仕上げた沖縄野菜が彩りを添えています。



隼谷村天然かつおのタルタルアボガドスティックと昆布フルーツビネガーソース キャビア添え

隠れた沖縄名産のかつお。アボガドのコクと沖縄フルーツの酸味がマッチしてかつおの風味をさらに引き立てます。



黒アワビと沖縄アカマチのプレゼ 豆腐蓉の和風ブルブランソース

上質な黒アワビを日本酒と昆布でゆっくりと蒸し上げ、琉球魚のソテーと盛りつけました。沖縄の伝統料理“豆腐蓉”をベースにしたソースといくら風味でお召し上がりいただけます。



琉球フラン フォアグラのソテーと琉球野菜 オイスター銀箔

上質なかつお昆布だしに玉子を加え上にはソテーしたフォアグラをのせオイスター風味の銀箔をかけました。出汁の風味をしっかりと感じながら優しい味わいに仕上げています。



ハルヤマシタ特製 琉球ミーバイと沖縄木野子

深みと旨みを感じるハルヤマシタ特製出汁に沖縄白身魚と最高級貝柱を合わせました。仕上げに金箔を入れ、祝いの席に相応しい椀に仕立てております。



特選本部牛の炭火焼 沖縄マンゴ一の甘酢ソース

沖縄のブランド和牛「本部牛」を炭火焼にし旨みを凝縮させました。マンゴー、醤油などを使用したハル・ヤマシタオリジナルソースで島らっきょの天麩羅と共にいただきます。



HAL YAMASHITA東京 ガーデンデザートアソート(10種)

山下シェフが考える、ウェディングスタイル その真骨頂がこの「ガーデンデザートアソート」。目の前に広がる海や空を感じながら10種類にも及ぶ季節のデザートをガーデンにてワゴンスタイルで提供致します。食事後の寛ぎの時間を大切な方々と有意義に過ごしていただけるために、ときには新郎新婦に取り分けをお願いしたり、着席だけでは感じられない素晴らしいひと時をお過ごしいただけます。

KIDSメニュー

(12歳以下 5,250円 税込み)

- ・小さな沖縄マンゴージュース
- ・HAL YAMASHITA キッズ前菜
- ・本日のキッズスープ
- ・沖縄野菜の小さなグリーンサラダ
胡麻チーズドレッシング
- ・沖縄風キッズロコモコプレート
- ・キッズゼリーと本日のデザート



HAL YAMASHITA(ハル・ヤマシタ/山下 春幸)氏 プロフィール

1969 年神戸生まれ「HAL YAMASHITA 東京」エグゼクティブシェフ
世界グルメサミット 2010/2012 日本代表
国際連合世界食糧計画 WFP 顧問

大阪藝術大学藝術学部卒。料理の見聞や技術、とらわれない
感覚を養うため世界各国で修行を積む。2003 年「NADABAN
DINIG」神戸元町、2007 年「HAL YAMASHITA 東京」、2012 年
「トップテーブル 東京スカイツリータウン」「HAL YAMASHITA 大阪
梅田」をオープン。独自の視点・捕らわれない料理技法・伝統的な
日本のスタイルに今までにない斬新な組み合わせを取り入れた山
下の料理は「新和食」と呼ばれ“本物”と世界から謳われている。
各メディアで活躍する一方、国際連合世界食糧計画 WFP 顧問や
料理ボランティアの会理事としても活躍する奇才の新和食料理人
に世界から熱い注目が集まっている。

ホームページ: <http://www.hal-yamashita.com/>



<沖縄アクアグレイス・チャペル>

- 施設名称: 『アクアグレイス・チャペル』
- 所在地: 沖縄県中頭郡読谷村字宇座 675
- 収容人数: 60 名 ※チャペル、両バンケット共に
- オープン日: 2006 年 5 月
- アクセス: 那覇空港より車で約 75 分

- 敷地面積: 約 2,700 平方メートル(約 800 坪)
- 床面積: 約 1,100 平方メートル(約 330 坪)
(鉄筋コンクリート造/2 階建て/バリアフリー設計)
 - チャペル: 約 160 平方メートル(約 50 坪)
 - 本館(バンケット棟): 1 階: 650 平方メートル(約 200 坪)
2 階: 200 平方メートル(約 60 坪)

