自然美賛

ホテルゆがふいんおきなわ

やんばる会席

やんばるの大自然の中で育まれた豊かな食材をふんだんに使い、一皿ひと皿丁寧に仕上げたお料理をご堪能ください。



会席プラン

ご利用人数
六名様～三十名様

料金
七、七〇〇円（税込）

ご予約
ご利用の五日前までにご予約ください。

お食事内容
会席料理八品
お料理の詳細は裏面へ

※金額は全て消費税込みの料金となります。
※最終人数の締切は3日前となります。
※画像はイメージです。
※季節と仕入れ状況によって食材は変わることがあります。
※人数・ご予算・お料理のグレードアップなどご相談に応じます。
※食物アレルギーをお持ちの方は事前にお申し付けください。

ゆがふいん おきなわ
HOTEL YUGAF INN OKINAWA

住所 〒905-0011
沖縄県名護市字宮里453-1
ご予約・お問い合わせ 0980-53-0031

詳細はこちらから▶

やんばる会席 お献立

一 やんばるの旬肴 前菜盛り合わせ



一年間自家製の醤油タレに漬け込んだ島らっきょうや、やんばるの木綿豆腐と季果の白和え等を前菜に

二 やんばる若鶏の イナムドゥチ仕立て



やんばるの幸を使用した特製のイナムドゥチ

三 名護市場直送 本日の水揚げ 盛り合わせ



名護市セリ市場から厳選した新鮮な魚介をお造りに

四 県産鮮魚の器詰め ～名護湾の夕暮れ～



名護市セリ市場で厳選した新鮮な魚介の器に海の幸を詰め、名護のシークヮーサー入りのチリソース仕立てに

五 やんばる産鶏卵の するする蒸し やんばる野菜の餡掛け



やんばる鶏卵の茶碗蒸しに地元新鮮野菜を餡掛けに

六 琉球伝統アグー豚の ラフテー もとぶ牛のローストと やんばる野菜添え



琉球料理伝承人が作る琉球伝統のラフテーと、もとぶ牛のローストを、地元新鮮野菜とともに

七 近海鮪の 出汁茶漬け



自家製の胡麻だれで漬け込んだ近海鮪を、あっさり味付けした鰹出汁でお茶漬けに

八 勝山産シークヮーサーの ムース やんばる風味の ギモーヴを添えて



ギモーヴは屋我地村の塩味ともとぶ町のアセロラ味



ホテルゆがふいんおきなわ
料理長 仲間 辰樹

平成二六年 琉球調理師専修学校卒業。
オリオンホテル モトブ リゾート&スパ、カヌチャリゾートで経験を積む。
その後、ホテル雅叙園東京、老四川飄香で修業を積み本格中国料理の学びを経て、令和七年ホテルゆがふいんおきなわ入社。

監修



ホテルゆがふいんおきなわ
顧問・名誉総料理長 川上 明登

【受賞歴】
- 平成六年 第8回 調理技能技術コンクール沖縄大会中国料理部門 沖縄県知事賞
- 平成八年 第1回 青年調理師のための全日本中国料理コンクール熱菜・魚介部門 労働大臣賞
- 平成九年（社）日本中国料理調理師会表彰 技能功労賞（業界の発展に貢献）
- 平成二七年 沖縄県優秀技能者賞
- 平成三十年 厚生労働大臣賞（中国料理）
- 令和三年 陳建民中国料理アカデミー賞
- 令和七年 食品衛生厚生労働大臣賞