

【ホテルJALシティ那覇】＜1日限定＞ランチイベント「秋の薬膳フレンチ」を2025年9月9日に開催

薬膳の考えを取り入れたフルコースで“美味しく整う”食体験

ホテルJALシティ那覇（沖縄県那覇市牧志、総支配人 中西 玄七郎）では、2025年9月9日（火）に、薬膳の知恵とフレンチの技法が融合したランチイベント「秋の薬膳フレンチ」を開催いたします。当ホテル総料理長 喜屋武 直彦が監修する、心や体を元気にする薬膳の考えを取り入れたフルコースに加え、「国際中医薬膳師」の資格を持つシェフ 新里 宜央による、日常に活かせる薬膳の考え方などが学べる薬膳講座をお楽しみいただけます。



季節の変わり目である秋は、夏の疲れが出やすく、体調を崩しがちな時期。特に沖縄では古くから、食を通して健康を維持する習慣が根付いており、「秋の薬膳フレンチ」は、薬膳の知恵とフレンチの美味しさを掛け合わせることで、楽しみながら“整う食事”を体感してほしいという想いから企画されました。

当日は、料理人としての経験に加え、国際中医薬膳師や鍼灸師としての知識を持つシェフ 新里が、薬膳の考えを取り入れたフルコースを通して、美味しさと健康を両立する、食の新しい可能性をお届けします。

また、ランチコースを味わいながらご参加いただける薬膳講座では、食材の選び方や日常で実践できる薬膳の考え方を、わかりやすくお伝えします。

ランチイベント「秋の薬膳フレンチ」概要

日時／2025年9月9日(火) 12:30～15:00

料金／一般6,500円 One Harmony会員5,500円

場所／ホテルJALシティ那覇 1階 ファミージュ

内容／秋の薬膳フレンチ フルコース

「秋の薬膳フレンチ」コース内容

■ウェルカム薬膳ドリンク

■秋刀魚と椎茸のテリーヌ 薬膳フレンチ仕立て

山わさび風味のマヨネーズソースとウイキョウ マイクロハーブを添えて

■根菜と鶏肉のココナッツミルクスープ

オリエンタル風 イエローカレーとパクチーの薬膳スープ仕立て

■白身魚とカブのムース重ね蒸し

薬膳風フレンチ餡かけ 魚のスープにブルノワゼットのアクセント

■沖縄県産豚肉の柔らかな味噌ラグー 琉球薬膳仕立て シークワーサーの香りと共に

■梨とイチジク・白キクラゲのコンポート エキゾチックなスパイス薬膳仕立て

■パン

■ジャスミン茶

ご予約・お問い合わせ先（事前予約制）／098-866-2971(レストラン ボナペティ直通)

※混雑緩和のため、お支払いは「現金」のみとさせていただきます。

※One Harmony会員のお客様は、ご予約時に会員番号をお知らせいただくか、当日カードをご提示ください。

※表示料金には、消費税・サービス料が含まれております。

※特別料金のため、各種割引・マイル積算は対象外です。

※One Harmonyは、オークラ ホテルズ & リゾーツ、ニッコー・ホテルズ・インターナショナル、ホテルJALシティ、オークラ ホテルズ & リゾーツでご利用いただける入会金・年会費無料の会員プログラムです。会員にご登録いただくと、お得な特典をお楽しみいただけます。

・新里 宜央（しんざと よしお）



ホテルJALシティ那覇 シェフ 新里宜央

調理師、西洋料理専門調理師、琉球料理传承人、国際中医薬膳師、中医薬膳指導員、鍼灸師

沖縄県内のホテルやJICA沖縄センター内OIC食堂などで25年間修業を積み、2020年より沖縄県が認証する「琉球料理传承人」3期生として、琉球料理の次世代への継承及び観光資源としての活用に資するさまざまな取り組みに参加しています。また東洋医学にも興味を持ち、中医学を学び中国政府公認、最も信頼度が高く資格の“最高峰”と言われる「国際中医薬膳師」を取得。食の面から心身の健康を支える提案を行っています。

【コメント】

今回は、食事療法の考え方を取り入れた「薬膳」を、西洋料理に融合させたフレンチのフルコースをご用意いたしました。季節の変わり目に、夏の疲れを残さないよう、心と体を整える美味しいひとときをお楽しみください。

・喜屋武 直彦（きゃん なおひこ）



ホテルJALシティ那覇 総料理長 喜屋武直彦

「秋の薬膳フレンチ」フルコースを監修。

2006年の「ホテルJALシティ那覇」開業時よりレストラン ボナペティの料理長を務め、2008年には総料理長に就任。ホテルの枠を越えて活躍の場を広げ、沖縄県内における洋食調理技術の向上や、次世代を担う若手料理人の育成にも尽力しています。長年培った経験と確かな技術で、地元食材の魅力を最大限に引き出す料理を提供し続けています。

【コメント】

今回は、国際中医薬膳師の資格を有するシェフ 新里が持つ豊富な薬膳知識を取り入れ、煎る・煮る・焼くなどフランス料理の技法を活かした調理法により、これまでにないフルコースに仕立てました。薬膳とフレンチのマリアージュをお楽しみください。



ホテルJALシティ那覇について

那覇市の国際通り中央に面しており、沖縄都市モノレール「ゆいレール」美栄橋駅より徒歩8分、空港から車で15分と利便性よく、観光にもビジネスにも最適なホテルです。全室禁煙、USBコンセントを設置、全館Free Wi-Fiと快適な滞在をお約束します。ワンランク上のJプレミアムルームは、機能性とくつろぎを兼ね備えており、ゆとりのひとときをお過ごしいただけます。レストラン ボナペティでは、沖縄ならではの食材とシェフこだわり

の味をお楽しみいただけます。

〒900-0013 沖縄県那覇市牧志1-3-70

TEL: 098-866-2580（代表） TEL: 098-866-2971（レストラン直通）

FAX: 098-867-8491

公式サイト: <https://www.naha.jalcity.co.jp>

Facebook: <https://www.facebook.com/jalcitynaha>

Instagram: https://www.instagram.com/jalcity_naha/

ホテルJALシティのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/15676

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

ホテルJALシティ那覇

担当：吉井 洋介

TEL：098-866-2580

E-mail：y.yoshii@naha.jalcity.co.jp