

## 【ホテルJALシティ那覇】新ディナーコース「琉球フレンチコース」を2026年1月15日より提供

沖縄食材をフレンチの技法で昇華させたコース料理

ホテルJALシティ那覇（所在地：沖縄県那覇市牧志、総支配人：中西 玄七郎）のレストラン ボナペティでは、2026年1月15日（木）よりディナーコースをリニューアルし、沖縄県産食材をフレンチの技法で表現する「琉球フレンチコース」の提供を開始いたします。



新たに提供を開始する「琉球フレンチコース」は、沖縄県産食材を主役に、フレンチの技法で素材の魅力を引き出すことをテーマとしたディナーコースです。沖縄近海で水揚げされた魚や沖縄県産豚、島野菜、黒糖など、沖縄ならではの食材を取り入れ、味わいはもちろん、香りや盛り付けなどを通して、沖縄の恵みを五感で楽しんでいただけます。

素材の個性を生かしたメニュー構成を大切にする本コースは季節替わりとなり、食材そのものが持つ味わいや余韻を軸に、一皿ごとに沖縄らしさを感じられる内容としました。旅のひとときに沖縄の味わいを一層深く楽しんだり、親しみのある食材の新たな一面との出会いにも、味わう方にとってそれぞれの楽しみや発見を感じていただけます。

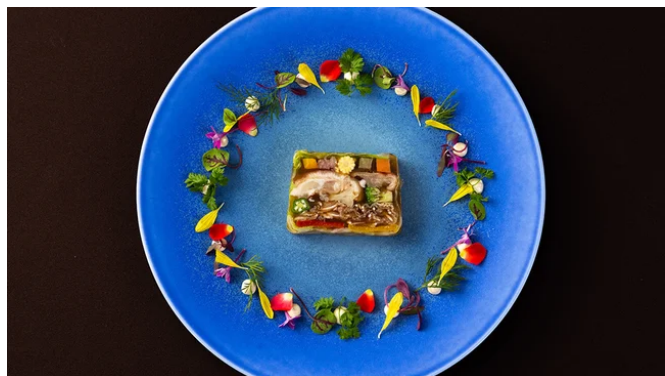
ドリンクには、料理との相性を考えたワインや泡盛のペアリングをご用意しています。泡盛のペアリングは、第37代泡盛の女王であり、沖縄県知事認証泡盛マイスターの資格を持つ前泊 選香（まえどまり えりか）氏監修のもと、料理の味わいや香りに寄り添う銘柄を選定しました。フレンチの繊細なソースや食材の火入れ加減に合わせ、泡盛の持つ香りや余韻を生かす組み合わせを提案しています。また、お酒を召し上がらないお客様にもお楽しみいただけるよう、沖縄県産素材や季節の食材を用いたモクテル(ノンアルコールカクテル)も取り揃えております。

この他、金曜・日曜にはピアノの生演奏がディナータイムを彩ります。沖縄の食材とフレンチの技法が織りなす、ゆったりとしたひとときをお楽しみください。

### 「琉球フレンチコース」メニュー

提供期間：2026年1月15日（木）～2月28日（土）

- ◆沖縄県産豚肉と野菜のゼリー寄せ シークワサー風味のマヨネーズソースにマイクロハーブのサラダ
- ◆沖縄県産野菜のクリームスープ パリジャン風
- ◆本日おすすめの魚のロースト 琉球ヴィエノワーズ風 ソースデュグレレ
- ◆国産牛フィレ肉のポワレ 彩り野菜の菜園仕立て もろみ酢風味の赤ワインソースに玉那覇味噌のクリームフェテと共に
- ◆ショコラムースに黒糖のアクセント フルーツと黒糖のチュイルを添えて
- ◆ドラゴンフルーツのソルベ
- ◆珈琲 または 紅茶
- ◆パン



沖縄県産豚肉と野菜のゼリー寄せ シークワサー風味のマヨネーズソースにマイクロハーブのサラダ



本日おすすめの魚のロースト 琉球ヴィエノワーズ風ソースデュグレレ





国産牛フィレ肉のポワレ 彩り野菜の菜園仕立て もろみ酢風味の赤ワインソースに玉那覇味噌のクリームフェテと共に



ショコラムースに黒糖のアクセント フルーツと黒糖のチュイルを添えて

### 【琉球フレンチコース監修】喜屋武 直彦（きゃん なおひこ）

沖縄県与那原町出身。2006年、ホテルJALシティ那覇の開業に伴い、レストランボナペティの料理長に就任。2008年、ホテルJALシティ那覇の総料理長に就任。2023年、一般社団法人全日本司厨士協会 沖縄県本部の会長に就任。現在、若手料理人の育成や調理技術の向上をテーマに、沖縄県内外での活動を展開。観光立県沖縄を代表する料理人として、多くのお客様に感動を届ける料理を提供している。



ホテルJALシティ那覇 総料理長 喜屋武 直彦

### 【ペアリング監修】前泊 選香（まえどまり えりか）

那覇市出身。学生時の県外・海外生活を通して沖縄の魅力に気づき、沖縄の事を多くの方に伝えたいと2023年6月から1年間、第37代泡盛の女王として活動。任期終了後も琉球泡盛と食・歴史文化・観光を掛け算しながら地域の魅力を国内外へ発信。



前泊 選香

### 【資格・活動実績】

第37代 泡盛の女王／沖縄県知事認証 泡盛マイスター／沖縄県酒造組合認定 泡盛ガイド／一般社団法人  
食の風 認定 沖縄県食材スペシャリスト

### 「琉球フレンチコース」提供概要

期間／2026年1月15日（木）より通年 ※木～日曜限定（前日までの事前予約制）

時間／18：00～22：00（ラストオーダー21：00）

場所／ホテルJALシティ那覇 1階 レストラン ボナペティ

料金／7,000円（One Harmony会員 6,300円）

ご予約・お問い合わせ／レストラン ボナペティ TEL. 098-866-2971

公式サイト／<https://www.naha.jalcity.co.jp/4133/>

※状況により、内容を変更する場合がございます。

※表示料金には、消費税・サービス料が含まれております。

※金曜・日曜限定でピアノの生演奏あり（18:40～19:00／19:40～20:00）

※One Harmony は、オークラ ニッコー ホテルズ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。



### 【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、沖縄ならではの旬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/?hl=ja](https://www.instagram.com/jalcity_naha/?hl=ja)

---

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000341.000015676.html>

ホテルJALシティのプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchr/p/company\\_id/15676](https://prtimes.jp/main/html/searchr/p/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