

和食と琉球泡盛のご賞味会

沖縄の泡盛を含む「日本の伝統的酒造り」が2024年12月にユネスコ無形文化遺産に登録されたことを記念して開催いたしました「和食と琉球泡盛のご賞味会」は、今回で2回目の開催となります。当ホテル和食料理長が旬の食材を使い、泡盛に合うお料理を提供いたします。そして、泡盛マイスターが、お料理の一品一品に合わせて琉球泡盛9種をセレクトしました。
お料理を味わいながら、泡盛マイスターによる解説もお楽しみください。

日時 2025年 7月3日(木) 18:30～21:00 **場所** 沖縄ハーバービューホテル 2階 白鳳の間

料金 15,000円(税込) 主催：沖縄ハーバービューホテル／後援：沖縄県酒造組合／協力：喜屋武商店



穴戸 宏彰 (ししど ひろあき)
沖縄ハーバービューホテル 和食料理長
沖縄ハーバービューホテルで17年の経験を持つ和食料理長。天皇皇后両陛下のご滞在の際には、3度にわたりお料理をご提供しました。



小嶺 直正 (こみね なおまさ)
一般社団法人 泡盛マイスター協会 会長
株式会社 TAKE UP リカーハウスアミューズ
泡盛の普及と発展に尽力し、数々の資格を取得。泡盛の魅力を広め、次世代を担う人材を育成するため、講演会やイベントも開催。

受賞歴

(2010年) 全国泡盛カクテルコンテスト ロングカクテル部門 総務大臣最優秀賞
(2010年) 台湾：ゴールデンカップ インターナショナルカクテルコンペティション 優勝
(2013年) 全日本泡盛マイスター技能競技大会 内閣総理大臣賞
(2014年) 韓国：コリアンカップ カクテルチャンピオンシップ プロフェッショナル部門 優勝



♪JAZZのピアノ演奏とともにお食事をお楽しみください。



PIANIST 屋良 朝秋
那覇市若狭にあるJAZZライブハウス寓話にて、寓話カルテットを率いる。

JAZZ



コースメニュー



前菜

泡盛に合う和風前菜盛り合わせ

泡盛 ZANPA TAKASHIHO(17度) 比嘉酒造

吸物

焼き鰻のすまし汁仕立て

泡盛 蔵波(25度) 咲元酒造

造り

お刺身盛り合わせ

泡盛 島唄(25度) まさひろ酒造

煮物

賀茂茄子釜盛り旬菜炊き合わせ

泡盛 太郎(25度) 池間酒造

焼き物

鮑バター焼きと黒毛和牛角焼

泡盛 暖流CRAFT 3年古酒(40度) 神村酒造

寿の物

うざく

泡盛 さくらいちばん5年古酒(25度) 山川酒造

止椀

王朝味噌仕立て

泡盛 美しき古里(30度) 今帰仁酒造

御飯

蛸飯

泡盛 伊平屋島産米しまぐみPREMIUM(30度) 伊平屋酒造所

香の物

盛り合わせ

デザート

季節物

泡盛 ゆずシークワサー(10度) 請福酒造

※画像はイメージです。コースの内容の一部が、変更になる場合がございます。



沖縄ハーバービューホテル

ご予約・お問い合わせ |

TEL:098-853-2114 電話受付時間 10:00～18:00

〒900-0021 沖縄県那覇市泉崎2-46 <https://www.oka-hvh.com>