OKINAWA HARBORVIEW HOTEL

NEWS RELEASE

2026 年 10 月 8 日
総支配人:松岡　正

【沖縄ハーバービューホテル】
「クリスマスを、1 日で終わらせない」
約 2 カ月間にわたる「フェスティブシーズン 2026」開催
～ブッフェ、アフタヌーンティー、鉄板焼、音楽、宿泊まで多彩な体験を展開～

沖縄ハーバービューホテル（沖縄県那覇市泉崎 2-46）は、2026 年 11 月 4 日（水）から 12 月 25 日（金）まで、「フェスティブシーズン 2026」を開催します。ブッフェやアフタヌーンティー、鉄板焼の限定メニューに加え、生演奏や館内イベント、宿泊者向けの「サンタデリバリー」など、ホテル全体を舞台にした多彩な体験を展開。クリスマス当日だけでなく、その日を迎えるまでの時間も楽しめる、約 2 か月間のフェスティブシーズンを提案します。



■ 企画背景：クリスマスを迎えるまでの時間も、ホテルで楽しむ

テーマは「クリスマスを、1 日で終わらせない」過ごし方。クリスマス当日だけでなく、その日を迎えるまでの時間も楽しんでいただきたいという想いから沖縄ハーバービューホテルでは、11 月 4 日（水）から 12 月 25 日（金）までの約 2 カ月をフェスティブシーズンとして企画しました。本企画では、友人や仲間、大切な人、ご家族と、それぞれのタイミングでクリスマスを楽しめる機会をお届けします。

ブッフェレストラン「プランタン」、鉄板焼「泉崎」、「Lounge＆Bar」では時期に合わせて特別メニューをご提供。また 12 月 23 日（水）から 25 日（金）には、ブッシュ・ド・ノエルのワゴンサービスや店内イベントも開催します。さらに、クリスマス当日は、事前にお預かりしたプレゼントをサンタクロースが客室までお届けする「サンタデリバリー」を実施し、ご家族の思い出づくりをお手伝いします。

■ 総料理長 青木健一が手掛ける、フェスティブシーズンを彩る料理

総料理長の青木健一が、「ひと足早くイルミネーションが輝く館内で、料理を通じてフェスティブシーズンへの高揚感をお届けしたい」という想いのもと、各レストランのメニューを考案しました。クラシックな調理技法に現代的な洗練さを加え、クリスマスを迎える季節を彩る品々を揃えています。

フェスティブシーズン 2026 概要

開催期間：11 月 4 日（水）～ 12 月 25 日（金）

開催場所：ブッフェレストラン「プランタン」／ 鉄板焼 「泉崎」／ Lounge＆Bar／ ゲストルーム（客室）

■ ブッフェレストラン「プランタン」

【アーリークリスマス期間：11 月 4 日（水）スタート】

ひと足早くクリスマス気分を味わえるメニューを展開します。

メニュー 一例：

仔羊のロースト

じっくりと火を入れ、柔らかく仕上げた仔羊。香草の香りと肉の旨みが広がります。

カダイフ巻きシュリンプ＆オマール海老クリームコロッケ（ディナー限定）

サクサクの衣（カダイフ）を纏わせて揚げた海老の食感と甘みを味わえる一品。芳醇なオマール海老の香りを閉じ込めた、口どけ豊かなクリームコロッケとともに提供します。

いちごとクリームチーズのモンブラン

甘酸っぱい苺とコクのあるクリームチーズを合わせたデザート。焼きたてのクレームブリュレを添えてご用意します。

【クリスマス期間：12 月 18 日（金）～ 25 日（金）】

クリスマスを満喫する、より華やかなラインアップが追加されます。





メニュー 一例：

牛肉のパイ包み焼き ウェリントン風（ディナー限定）

香ばしく焼き上げたサクサクのパイの中に、旨みを凝縮させた濃厚なマッシュルームペーストとジューシーな牛肉を閉じ込めた一品です。

ローストチキングレービーソース グリーンペッパー風味

肉の旨みを活かしたグレービーソースとピリッと爽やかなスパイスで味わう、クリスマスにふさわしい一品です。

【期間限定の特別な体験：12 月 23 日（水）～ 25 日（金）】

ブッシュ・ド・ノエルのワゴンサービス

クリスマスの定番「ブッシュ・ド・ノエル」を、スタッフがお客様の目の前でカットして提供します。

ハンドパンの生演奏と「トントゥ」を探す店内イベント

12 月 23 日（水）・24 日（木）のディナータイムには、ハンドパン奏者による生演奏を実施します。スイスで生まれたハンドパンは、手のひらや指先で奏でることで、幾重にも響きが重なり、柔らかく幻想的な音色を生み出す打楽器です。静かに広がる余韻が特徴で、心地よく響く音色をお楽しみいただけます。あわせて、北欧の妖精「トントゥ」を探す館内イベントを開催します。





ハンドパン奏者 mayu（星野 真由子）

今帰仁村在住、ハンドパン奏者・空間サウンドアーティスト。
沖縄の自然や静けさの中から生まれる音を大切にしながら”空間に寄り添う音”をテーマに活動。ホテルラウンジやウェルネス空間をはじめ、レセプションパーティー、お寺、神社などで演奏を行っています。

※2026 年 12 月 26 日（土）～ 2027 年 1 月 7 日（木）は、ブッフェレストラン「プランタン」で過去に提供していた人気メニューを集めた、特別フェアを開催します。

【営業時間】

期間	区分	時間	備考
11 月 4 日（水）～ 12 月 17 日（木）	ランチ	11:30～15:00	90 分制
	ディナー	17:30～22:00（L.O.21:30）	営業日：木曜～日曜・祝日
12 月 18 日（金）～ 25 日（金）	ランチ	①11:30～ ／ ②13:30～	各 90 分・2 部制
	ディナー	①17:30～ ／ ②19:30～	期間中毎日営業 各 90 分・2 部制
12 月 23 日（水）・ 24 日（木）限定	ハンドパン演奏	①18:15～ ／ ②20:15～	各約 30 分

【料金】

区分		大人（12 歳以上）	小人（6 歳～11 歳）
平日	ランチ	4,000 円	2,800 円
	ディナー	5,500 円	3,850 円
土・日・祝日	ランチ	4,500 円	3,150 円
	ディナー	6,000 円	4,200 円
クリスマス特別料金	ランチ	5,000 円	3,500 円

区分		大人（12 歳以上）	小人（6 歳～11 歳）
期間（12 月 23 日～25 日）	ディナー	6,500 円	4,550 円

※5 歳以下(大人 1 名様につき、お子様 1 名様まで無料)

■ 鉄板焼 「泉崎」

県内ホテル初「神戸ビーフ指定登録店」で味わう限定コース





鉄板焼「泉崎」では、クリスマス限定のランチ・ディナーコースを提供します。ランチでは「県産魚鉄板焼き カブの恵み」や「海老と和牛の茶碗蒸し」などを盛り込んだコースをお届けします。またディナーでは、目の前の鉄板で焼き上げる神戸ビーフハンバーグや、マグロの拠点産地である那覇の「なはまぐろ」を使用。脂は控えめで、赤身ならではの旨みを味わえます。さらに、フォアグラやオマール海老などクリスマスにふさわしい食材を取り入れました。期間中の店内では生け花やキャンドルを配し、クリスマスのひと時を演出します。

【営業時間】
ランチ 11:30～15:00（L.O.14:30） ／ ディナー 17:30～22:00（L.O.21:30）

【メニュー 一例・料金】
クリスマスランチ 7,000 円
海老と和牛の茶碗蒸し／県産魚鉄板焼き カブの恵み／国産牛サーロイン／クリスマスデザート ほか全 8 品
※追加料金にて、国産牛サーロインを黒毛和牛（＋1,800 円）／フィレ（＋5,000 円）／神戸ビーフ（＋11,800 円）に変更が可能です。

クリスマスディナー 18,000 円／25,000 円／39,000 円
メニュー 一例（25,000 円コース）
県産マグロとキャビアのプレゼント／フォアグラ 黒トリュフ／オマール海老 海幸ブイヤベース／もとぶ牛サーロイン／フォンダンショコラ Merry X'mas ほか全 8 品

※各メニュー追加料金にて、もとぶ牛サーロインを神戸ビーフサーロイン（＋12,000 円）やフィレ（＋18,000 円）に変更が可能です。

■ Lounge＆Bar

白と赤で彩るアフタヌーンティーと、2 種のストロベリーカクテル





「Lounge＆Bar」では、白と赤をテーマにしたアフタヌーンティー《ブラン・エ・ルージュ》を提供。いちごのパルフェや特製シュトーレン、ホテルで長く愛されてきたシフォンルージュなど、華やかなスイーツとセイボリーを組み合わせました。友人との集まりや、大切な人とのティータイムに、ひと足早くクリスマス気分をお楽しみいただけます。

夕方からは、赤をテーマにした 2 種類のストロベリーカクテルが登場します。「カーディナル・ブーケ」は、鮮やかなハイビスカスティーにカルダモンの自家製シロップを合わせ、芳醇な香りを楽しめるモクテル。
「クリムゾン・ナイト」は、艶やかな赤色が目を引く、県産ボタニカル使用の沖縄黒糖ラムとブランデーを合わせるカクテルで、奥深い余韻が魅力の、冬の夜に寄り添う一杯です。
12 月後半には、ピアノやチェロの生演奏も予定しています。音楽も加わり、クリスマスが近づく季節ならではのひとときを演出します。

アフタヌーンティー《ブラン・エ・ルージュ》
【提供時間】11:00～17:30 (最終受付 15:30) ※利用日 2 日前 15:00 までの完全予約制
【料金】4,500 円 ※コーヒー・紅茶・ソフトドリンク飲み放題付き
【メニュー 一例】
・フォアグラムースのタルトとサーモンリエットのシュー
・季節のフルーツとモッツァレッラチーズ 生ハム添え
・イチゴのパルフェ マスカルポーネムース
・ヨーグルトムースとレモンジュレ 洋ナシのコンポート
・ミックスベリーとパンナコッタのヴェリーヌ

カクテル 2 種
【提供時間】17:00～23:30
【料金】カーディナル・ブーケ（モクテル）1,600 円／クリムゾン・ナイト 1,700 円

レストランの予約・お問い合わせ
レストラン予約係：098-853-2119（受付時間 10:00～17:00）
※入荷状況によりメニュー内容に変更がある可能性があります。

■ フェスティブシーズンを満喫する特別宿泊プラン
ホテルでの特別なひとときを存分にお楽しみいただけるよう、クリスマスディナーやアフタヌーンティーがセットになった宿泊プランを販売します。

クリスマスディナー＆朝食付ステイプラン
ブッフェレストラン「プランタン」での華やかなディナーブッフェと、ご朝食がセットになった 2 食付きの宿泊プランです。特別な夜を美食とともに過ごす、贅沢なホテルステイをお届けします。

【期間】2026 年 11 月 5 日（木）～12 月 25 日（金）
【料金】2 名 1 室（1 名料金）19,850 円～
【URL】https://reservations.oriental-hotels.com/booking/result?code=a74a52305e47e150f5ad5fe18ed34409&is_including_occupied=true&hotel_plan_code=14748696&search_type=undated

アフタヌーンティー《ブラン・エ・ルージュ》付プラン
Lounge＆Bar でのアフタヌーンティーをお楽しみいただける宿泊プランです。ご友人や大切な方と、心あたたまる至福のティータイムをお過ごしいただけます。

【期間】2026 年 11 月 4 日（水）～ 12 月 25 日（金）
【料金】2 名 1 室（1 名料金）15,890 円～
【URL】https://reservations.oriental-hotels.com/booking/result?code=a74a52305e47e150f5ad5fe18ed34409&is_including_occupied=true&hotel_plan_code=10909599&search_type=undated

■ サンタデリバリー
お部屋でクリスマス当日のサプライズ



宿泊のお客様を対象に、事前にお預かりしたプレゼントをサンタクロースが客室へお届けする 1 日限定の特別演出です。ホテルで食事を楽しむだけでなく、客室で過ごす時間もクリスマスの特別な舞台へと演出します。家族で迎えるクリスマスを、ホテルならではの体験として提案します。

【開催日】2026 年 12 月 25 日（金）
【時　間】18:20～19:00／19:20～20:00／20:20～21:00／21:20～22:00
※20 室（各時間 5 室）※事前予約制（定員に達し次第、受付終了となります。）

予約・お問い合わせ
オリエンタルホテルズ&リゾーツ リザベーションデスク 0570-051-153 （ホテルコード 60）
（受付時間 10:00-18:00 ）

■ 沖縄ハーバービューホテルについて
那覇市の中心に位置する沖縄ハーバービューホテルは、沖縄の伝統と現代的な洗練さが融合した都市型ホテルです。2025 年から 2026 年にかけて「Be Reborn」をテーマに、「客室」や「レストラン」をはじめとする館内各施設をリニューアルいたしました。新客室は琉球藍や月桃をモチーフとした洗練されたモダンなデザインに生まれ変わり、レストランでは「今の沖縄」を感じる多彩な美食を提供します。また、県内ホテル初の「神戸ビ

ーフ指定登録店」として認定を受けた鉄板焼「泉崎」では、沖縄ブランド牛と神戸ビーフを提供しています。さらに最上階には、面積 356 ㎡を誇る那覇市内最大級のクラブラウンジを新設いたしました。沖縄ならではのおもてなしと、進化を遂げた上質な空間を兼ね備え、お客様へ心地よい滞在を提供します。

公式 HP：https://oka-hvh.com/

-Facebook：https://www.facebook.com/okinawa.harborview.hotel/

-Instagram：https://www.instagram.com/okinawa_harborview_hotel/

-LINE：https://page.line.me/700vuqbr?oat_content=url&openQrModal=true





■ オリエンタルホテルズ＆リゾーツとは

オリエンタルホテルズ＆リゾーツは、株式会社ホテルマネージメントジャパンが運営するホテルチェーンブランドです。“独自性のある滞在体験の提供”と、ホテルそのものが“エリアを巻き込んだデスティネーションとなること”を目指し、「オリエンタルホテル」や「ホテル オリエンタル エクスプレス」など国内 18 ホテル（総客室数 4,837 室）を展開しています。入会金・年会費無料の独自メンバーシップ「CLUB ORIENTAL（クラブオリエンタル)」では、魅力的な特典や会員限定プランをご利用いただけます。

-ホームページ：https://www.oriental-hotels.com

-Facebook：https://www.facebook.com/profile.php?id=100070068335069

-Instagram：https://www.instagram.com/oriental_hotelsandresorts

-YouTube：https://www.youtube.com/@orientalhotelsandresorts

-X：https://twitter.com/Oriental_HR

-TikTok：https://www.tiktok.com/@orientalhotelsandresorts

-CLUB ORIENTAL: https://www.oriental-hotels.com/club-oriental/

■ 株式会社ホテルマネージメントジャパン会社概要

株式会社ホテルマネージメントジャパンは、国内 27 ホテル（総客室数 9,051 室）を展開するホテル運営会社です。グループホテル総従業員数は 4,074 名。独自ブランドである「オリエンタルホテル」と「ホテル オリエンタル エクスプレス」に加え、「シェラトン」、「ハイアット」、「ヒルトン」、「ホテルニッコー」など多様なホテル経営および運営を行っています。（2026 年 9 月現在）

https://www.oriental-hotels.com/hotellist/

【報道関係者からの問い合わせ先】
株式会社 HMJ オペレーションズ
担当：マーケティング第 2 部沖縄　金城、水上、比嘉
E-mail：marcomm_okinawa@hmjkk.co.jp
電話：098-995-6472

株式会社ホテルマネージメントジャパン
プレスデスク（ビズコミュニケーションズ内）
担当：藤井・鶴岡・大垣・長瀬
E-mail：hmj-pr@bizcom-pr.co.jp
電話：03-4216-8491 / 070-1200-9765