

ロワジールホテル 那覇  
中秋の名月に合わせ、沖縄県産食材にこだわった  
賞味期限1日の新スイーツ  
『琉球生月餅』  
9月2日より予約受付開始

ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社（所在地：東京都港区、代表取締役社長：井上 理）が運営する、ロワジールホテル & スパタワー 那覇は、新商品『琉球生月餅』を2024年9月2日（月）より予約受付を開始し、9月11日（火）より販売いたします。



中秋の名月にいただく「月餅」沖縄県産食材を使い現在風にアレンジ



五穀豊穡を願う中秋の名月にいただく銘菓「月餅」、沖縄県産の食材にこだわったロワジールならではの『琉球生月餅』に仕上げました。

沖縄県産高級パイナップル ゴールドバレルを使用した風味豊かなカスタード餡に、糸満市産の紅芋餡、伊江島産黒糖でキャラメリゼしたくるみに、シナモンの香りと風味を加え求肥で包み込みました。

もちりとした求肥に包まれた、それぞれの食材の旨味と食感をお楽しみいただけます。賞味期限当日と短い時間だけ楽しめる『琉球生月餅』はご家庭でお楽しみいただくことはもちろん、この季節ならではの土産としても喜ばれます。

【販売価格】 650円 税込 / 生月餅 2個入 ※毎日30セット 数量限定  
【予約期間】 2024年9月2日（月）より ※受取日の2日前 16時締切  
【引渡期間】 2024年9月11日（水）～9月17日（火）  
【賞味期限】 受取日 当日  
【販売時間】 10：00～16：00  
【場所】 西町のパン屋 ブレ・ド・オール（ロワジュールホテル 那覇 1階）  
【詳細・ご予約】

<https://www.loisir-naha.com/restaurant/menu/66/>

【お問い合わせ】

ロワジュールホテル 那覇 レストラン予約 までお電話ください。  
TEL：098-868-2222（自動音声ガイダンス / No.2）

【開発者】中華担当 副料理長：當山 翔太（Shota Toyama）



琉球調理師専門学校卒業後、2009年ロワジュールホテル 那覇に入社、専門調理師・技能士を取得し、2016年には一般社団法人日本野菜ソムリエ協会が認定する「野菜ソムリエ」を取得。2018年には中国国家資格である「栄養薬膳師」を取得。ロワジュールホテル 那覇の中国料理担当として腕を振るう。第一回 シェフ・オブ・ザ・イヤーオキナワ2023 グランプリ受賞、その他受賞歴多数。

## ロワジュール ホテル & スパタワー 那覇 概要

那覇空港から車で約7分、源泉かけ流しの天然温泉や屋外プールと全天候型の屋内プール、沖縄県産食材をふんだんに使用した料理を提供する3タイプのレストランと最上階のバー、アジアでも有名なスパトリートメント施設など「その土地ならではの上質なおもてなし」をテーマに、お客様の思い出に残るひと時を提供する、那覇市内最大級のシティリゾートホテル。

所在地：沖縄県那覇市西 3-2-1

開業日：1993年2月2日

総客室数：640室

ロワジュールホテル 那覇 551室（本館437室、イースト館（別館）114室）

ロワジュール スパタワー 那覇 89室

飲食施設：「オールデイダイニング フォンテーヌ」

「琉球ダイニング 花風 \*休業中」 「サンセットテラス パビヨン」（夏季営業）、

「バー プラネット」

その他施設：宴会場9会場、南風（ばいかじ）テラス、三重城温泉、屋外プール、屋内クアプール、

フィットネスジム、スパトリートメント「CHURASPA」、プライダールサロン、

ショッピングプラザ、コンビニエンスストア

電話番号：098-868-2222（代表/自動ガイダンス）

公式ホームページ：<https://www.loisir-naha.com/>



  
LOISIR HOTEL & SPATOWER  
NAHA

【報道関係者様のお問い合わせ】

ロワジュールホテル 那覇 営業統括部 レベニューマーケティンググループ

TEL：098-868-2716

Mail：[lnh.mkt@solarehotels.com](mailto:lnh.mkt@solarehotels.com)