

世界的ブランド ヒルトンで美食のおもてなし 県産食材や首里食材を中心に 五感で楽しめる料理を



地元から愛される「グランドキャッスルダイニング」の料理長を経て、宴会調理で6つのセクションを束ね、全宴会場を統括する銘肴料理長。披露宴はもちろん、両家で喜びを分かち合う大切な晴れの日にふさわしい華やかで美味しい和食会席や洋食正餐もご用意。スイーツやペーカリーもすべて自家製。

1 色とりどりの食材を使用し、洗練された華やかさと上品な味わいで、披露宴の食を演出 2 1皿、1皿に想いを込めて、丁寧に仕上げる。肉料理はソースにもこだわりを 3 パティシエがふたりの要望にお応えするオリジナルケーキはインスタでチェック

ダブルツリーbyヒルトン那覇首里城

詳しい情報は
P.50

フェア開催日

12/18, 12/22
2025 (水) (日)
1/12, 1/21
(日) (火)

●試食メニュー:和洋中卓盛料理。ナイトフェアではフルコースを試食可
※2月・3月も開催予定あり

参加費:無料 (要予約)

ちゅら婚.netで
相談会予約・資料請求 OK

ちゅら婚カウンター
ご予約・ご相談 OK

ダブルツリーbyヒルトン那覇首里城では、沖縄を象徴する「卓料理」と「コース料理」で提供する「洋食」「和食」「和洋折衷」それぞれのスタイルで用意。各コースと季節限定メニューを合わせた約60〜100種類のメニューからお好みのお料理を選び、予算に合わせてふたりだけのオリジナルコースを作ることができ。ゲストの記憶に残る料理を、実際に見て、食べて納得して決められるのもポイント。毎月2〜3回のペースでシェフ自慢の料理が食せる無料試食会を開催しているの、料理が決め手になるふたりには参加をおすすめ。

和と洋のシェフが織り成す 特別折衷料理でおもてなし



平良 清徳(タイラセイトク)1957年生まれ。東京で西洋料理専門店での修行。1980年 ホテル日航那覇グランドキャッスル西洋料理部門へ入社。ホテルニッコーパリアへ研修の経験を得る。2011年 ホテル日航那覇グランドキャッスル総料理長へ就任。2016年ダブルツリーbyヒルトン那覇首里城 総料理長へ就任。2019年 ホテルコレクティブ開業から携わり洋食総料理長へ就任

1 黒毛和牛フィレ肉の網焼き ポテトファルシアスパラガスとモリーユ茸のフリカッセ添え 2 洋食正餐 3 ちらし寿司

ホテルコレクティブ

詳しい情報は
P.48

「ウェディング相談会」随時受付中!

挙式スタイル、日程、披露宴会場まで専任のウェディングプランナーが最適なプランをご提案いたします。

ちゅら婚.netで
相談会予約・資料請求 OK

ちゅら婚カウンター
ご予約・ご相談 OK

国際通りに面したラグジュアリーホテル。印象的なハートのオブジェがホテルコレクションを訪れるゲストをお出迎え。
「RADIANT DAY」をコンセプトに新郎新婦と共に大切なゲストを最高の料理でおもてなし。琉球料理伝承人が作る、幅広い世代に愛されるおもてなしの心が伝わる和食料理と、県内外での経験豊富なシェフが一つ一つ丁寧に想いを込めた洋食料理は、温かく、見た目も華やかな一皿に。
「ふたりが最高に輝く日」「ふたりの始まりの場所」としてホテルコレクティブは真心を込めてお手伝い。