



SHERATON

Okinawa Sunmarina Resort

# Resort Party Plan

リゾートパーティープランのご案内

## ＜サンセットグリルパーティー＞ BBQとオキナワン&インターナショナルbuffet



オーシャンビューの「ザ・グリル」全フロアを贅沢に貸切、リゾート感あふれる空間で楽しむプレミアムパーティー。ライブキッチンでは、シェフが焼きたてのBBQメニューをご提供いたします。オプション(有料)で沖縄祝い料理“豚の丸焼き”もお楽しみいただけます。

人数/80-200名 会場/ザ・グリル  
※立食パーティーの場合、250名まで承ります。

モズク酢、ピクルス盛り合わせ  
ミミガーとオニオンのピーナッツ和え  
刺身の盛り合わせ  
シーフードとパパイアのサラダ

＜新鮮野菜のマルシェ・サラダコーナー＞  
サニーレタス、グリーンリーフ、胡瓜、トマト、オニオン、レッドオニオン、コーン  
シークワサードレッシング、ウッチンドレッシング、おろし醤油ドレッシング

＜揚げたて沖縄天麩羅＞  
海老、鱈、チキアギー、南瓜、紅芋

＜やんばる鶏の丸ごとスパイス・ローズチキン＞  
＜仔羊の腿肉ロースト タイム・ローズマリー風味＞

島豆腐チャンプルー  
フライドチキンとサーモンのザンギソースとディップ  
フライドポテトとオニオンリング  
シーフードマカロニグラタン  
テキサスチリビーンズ  
シンメー鍋の海人味噌汁  
沖縄そば  
沖縄風炊き込みごはん、白米

＜BBQ＞  
ビーフマホーク、県産骨付きポークロース、沖縄県産ソーセージ  
串焼きケイジャンチキン、骨付きポークスペアリブ、スパイスケバブ  
トラウトサーモン ハーブ・レモン風味、本日の鮮魚、有頭大海老、サザエ  
焼野菜

＜デザート＞  
5種のデザートと南国フルーツのバリエーション  
[オプション]仔豚の丸焼き

## ＜オキナワンパーティー“琉球の宴”＞焼きたてステーキ&沖縄料理buffet

### ＜前菜＞

スルルーガー(きびなご)の南蛮漬け、うちなー野菜と海藻サラダ  
青パパイアサラダ ツナ添え、ミミガー(豚の耳)のピーナッツ和え  
カツオのたたき ニンニクと玉葱 しそ風味  
マグロの酢味噌和え 海ぶどう添え  
中華烏賊とゴーヤー パイナップルのサラダ、スクガラス豆腐

＜本日の魚市場よりお造り3種盛り合わせ＞

### ＜沖縄伝統料理＞

グルクンの唐揚げ、チデークニ(島人参)と鶏肉の煮込み  
テビチの塩焼き ビバーチ風味  
へちまとポークランチオンミートの炒め煮“ナーベランブシー”  
豚肉とレバー、根菜の煮物“チムシンジ”

### ＜チャンプルー料理＞

ゴーヤーチャンプルー、ソーミンチャンプルー

### 【ライブ・キッチン】

＜ビーフステーキ＞

＜うちなー天麩羅＞

海老、烏賊、ゴーヤー、紅芋、うちなー野菜

＜沖縄そば＞

豚軟骨、三枚肉、葱、紅生姜、コーレーグース

＜自分で作る沖縄名物タコライス＞

タコスミート、レタス、トマト、チェダーチーズ、チャンキー・サルサ

＜デザート＞

沖縄ぜんざい、サーターアンダギー、ちんびん



エイサー演舞または三線ライブをご宴会中にご覧いただきながら、シェフが焼き上げるステーキや天麩羅、そして多彩な沖縄料理をbuffetスタイルでお召し上がりください。

人数/30-200名 会場/ブーゲンビリア(30-80名)  
ザ・グリル(80-200名)

※立食パーティーの場合、以下の人数まで承ります。  
ブーゲンビリア(100名) ザ・グリル(250名)  
※エイサー演舞(踊り手&三線演奏計5名/約20分)または  
三線ライブ(計2名/約30分)からお選びいただけます。

## ＜サンマリーナビーチパーティー＞BBQ&沖縄郷土料理



絶景のビーチサイドテラス&ガーデンで楽しむ屋外パーティー。シェフが焼くBBQとオキナワンプuffで賑やかに楽しみたい。

人数/30-80名

会場/ザ・グリル テラスおよびサンマリーナビーチ

※悪天候時は宴会場で屋内専用メニューのご用意となります。  
※オプションで打ち上げ花火のご準備も承ります。

島豆腐とアングルスー、モズク酢  
ミミガーとオニオンのピーナッツ和え  
鰹のたたき ニンニクとオニオン添え  
海老と胡瓜とセロリのピリ辛サラダ  
白身魚の南蛮漬

＜新鮮野菜のマルシェ・サラダコーナー＞  
サニーレタス、グリーンリーフ、胡瓜、トマト  
オニオン、レッドオニオン、コーン  
シークワサードレッシング、ウッチンドレッシング  
おろし醤油ドレッシング

シェフの気まぐれチャンプルー

ヤンニョムチキン

フライドポテト、オニオンリング、イカリングフライ

沖縄県産ポークの味噌漬

シンメー鍋デビチ煮込み

タコスミートとコンディメント

沖縄風炊き込みごはん、白米

本日のスープ

＜BBQ＞

アングスビーフ、骨付きロース

沖縄県産チキン、沖縄ソーセージ

骨付きソーセージ、骨付きポークスベアリブ

骨付きカルビ、豚トロ

本日の鮮魚、有頭海老、帆立貝

鳥賊の姿焼き、サザエのつぼ焼き

焼野菜

＜デザート＞

5種のデザートと南国フルーツのバリエーション

## プライベートガーデンBBQパーティー

生ハムとグリッシーニ、ピクルスとオリーブマリネ  
県産フルーツマトのカプレーゼ  
ベジタブルスティックとディップ  
キノコのガーリックマリネ  
海老とアボカドのカクテル、ニース風サラダ  
アソーテッドチーズとドライフルーツ  
フライドポテトとオニオンリング  
本日のコンフィ バゲット添え

＜BBQ＞

本日の鮮魚

ロブスター

殻付き帆立貝

アワビ

サザエ

オニテナガエビ

沖縄県産黒毛和牛

アグー豚のロースとフィレ

沖縄県産ソーセージ

アジアンチキン カレーとココナッツの香り

ラムカルビ

牛タン

焼野菜

パン

＜デザート＞

5種のデザートと南国フルーツのバリエーション



色とりどりのアペタイザーとともに、県産黒毛和牛やロブスターなど上質な食材を専属シェフが調理するBBQ。オーシャンビューの絶景に包まれる、ここでしか味わえない優雅なりゾートパーティーをお楽しみください。

人数/10-45名 会場/プライベートガーデン

※悪天候時は宴会場で屋内専用メニューのご用意となります。  
※オプションで三線ライブのご準備も承ります。

※メニューは、仕入れの状況により変更となることもございます。 ※写真はイメージです。

## <まーさむんパーティー> 「琉球 島々めぐり」和琉会席



沖縄諸島・宮古・八重山、琉球の島々から届く旬の食材や伝統の郷土料理。南の島ならではの力強い味わいを和琉会席で心ゆくまで。「いまいゆ握り寿司」「シンメー鍋で作る海人魚汁」「うちなー天ぷら」はシェフが目の前で調理、できたてをお楽しみいただけます。

人数/15-80名 会場/ブーゲンビリア

### <前菜7種盛り>

海ぶどう、アセロラコンポート、ジーマミー豆腐、スーチカーガチュン南蛮漬け、蚕豆蜜煮、花茗荷甘酢漬け

### <造り>

お造り3種盛り(鮪、カンパチ、甘えび)

### <焼き物>

シャコ貝、海老、宮古ゼンマイの田楽

### <煮物>

チマグーの柔らかか煮 白髪ねぎ

### <揚げ物>

うちなー天ぷら(海老、セーイカ、紅芋、ゴーヤー、南瓜)

### <寿司>

いまいゆ握り寿司

### <汁物>

豪快!シンメー鍋で作る海人魚汁

### <甘味>

ちんすこうアイスの沖縄ぜんざいかけ

コーヒーとほうじ茶

## 「沖縄 まぐろ三昧」まぐろ尽くしブッフェ

### <前菜>

キハダ鮪の島マースタタキ 葱油風味

“アヒポキ”マグロとアボカドのハワイアンサラダ

カジキ鮪のエスカバッシュ、トンボ鮪とイカの韓国ユッケ風

鮪と若布の酢味噌和え、鮪と小海老のパイナップルサラダ

鮪とベーコンのシーザーサラダ、鮪と茶そばの山かけ

### <ホット>

鮪のチリソース、鮪のプリン 白ワインソース添え

漬け鮪カツレット タルタルソース添え、鮪かまのスペアリブBBQ

鮪の兜焼き 染めおろし、鮪となすのトマトパスタ

### <お造り>

近海鮪のお造り各種

### <ステーキ>

近海キハダ鮪のステーキ ヴィエルジュソース

### <鍋>

ねぎま鍋

### <寿司>

握り、鉄火巻き、手こね寿司

### <デザート>

季節のゼリー、ショートケーキ3種



沖縄は季節ごとに旬の生まぐろを味わうことができる全国でもめずらしい島国。県内漁港より仕入れた新鮮なまぐろ尽くしの宴会コース、豪快な実演とシェフ自慢のまぐろ料理をお楽しみください。

人数/30-200名 会場/ブーゲンビリア(30-80名)  
ザ・ゲリル(80-200名)

※立食パーティーの場合、以下の人数まで承ります。  
ブーゲンビリア(100名) ザ・ゲリル(250名)

※メニューは、仕入れの状況により変更となることもございます。 ※写真はイメージです。

## <アニバーサリーパーティー> 琉洋コース



沖縄ならではの食材と洋食のコラボレーション。  
イセエビや牛フィレなどの豪華な食材も取り入れたコース  
メニューお楽しみください。

### <一皿目の前菜>

近海鮪、島蛸、オマール海老のコンポジション  
山葵ヴィネグレット添え 旬の野菜のマルシェ風と共に

### <二皿目の前菜>

バターナッツ南瓜のフラン フォアグラのポワレ添え  
コーレーグースが利いたエーグル・ドゥースのソース

### <魚料理>

イセエビのグリル バジルの香り サフランと冬瓜のソース  
プロヴァンス風のトマトと共に

### お口直しのグラニテ

### <肉料理>

ロゼに仕上げた牛フィレ肉の低温ロースト  
大根のキャラメリゼとアサツキのソースを添えて

### <デザート>

南国フルーツのパフェ

コーヒー又は紅茶

パン

人数/15-60名 会場/ブーゲンビリア

## 和琉会席

### <前菜7種盛り>

苦菜の白和え、サツマイモ蜜煮、スーチカー、アーサ真丈  
スクガラス、セイカウッチン漬、バイ貝マース煮

### <造り>

お造り3種盛り(鮪、イラブチャー、あおりいか)

### <煮物替わり>

国産牛ロースのしゃぶしゃぶ、白髪ねぎ、胡麻だれ、ぼん酢

### <焼き物>

イセエビの白みそグラタン 大根甘酢漬

### <揚げ物>

天ぶら盛り合わせ(海老、鱈、南瓜、ハンダマ、屋我地の塩)

### <蒸物>

アバサーと野菜のちり蒸し物

### <食事>

ジューシーと香の物

### <留め椀>

味噌汁

### <甘味>

ゆし豆腐プリンと紅芋アイスクリーム黒糖カaramelをかけて



沖縄ならではの“琉”と日本の“和”を取り入れた和琉会席。  
国産牛ロースのしゃぶしゃぶなど豪華なメニューをご用意  
しております。

人数/15-60名 会場/ブーゲンビリア

※メニューは、仕入れの状況により変更となることもございます。 ※写真はイメージです。

## <うといむち>琉洋卓料理



沖縄の方言で「おもてなし」を意味する「うといむち」。  
沖縄流おもてなし料理を“卓料理”でご用意いたします。

人数/15-80名 会場/ブーゲンビリア

### <琉洋前菜種盛合わせ>

ジーマミー豆腐、県産太もずく酢とろろ落とし  
スーチカー、鴨のスマーク、コルニッション添え  
スマークサーモンケッパー添え  
鶏とベーコンのバロティエヌ、コールドミート2種

### 沖縄近海鮮魚 お造り3種盛り合わせ

近海鮮魚のヴェノワーズ アサリとアサツキのソース  
ブロッコリーのフラン添え

豚ロースとソーセージのグリエ チュミチュリソース  
オブライアンポテト添え

鶏もも肉とじゃが芋のニョッキのイタリア風トマト煮込み

ソーミンチャンプルー

ローストビーフ レフォールとグレビーソース添え

沖縄風出し掛け炊き込み御飯 豚飯(トゥンファン)

### <デザート>

ゆし豆腐のブラマンジェ南国フルーツソースをかけて

コーヒー又は紅茶

## カクテルパーティー

### <ドリンク>

ビール

ワイン(赤・白)

ソフトドリンク

### <軽食>

ピンチョス

スモールサンドウィッチ

シーザーサラダ

チーズ盛り合わせ

ピザ など



お飲み物と軽食を立食形式でお楽しみください。

人数/30-80名 時間/90分

会場/ブーゲンビリア

※ドリンクと軽食のプランとなります。 ※立食形式のパーティーとなります。

※メニューは、仕入れの状況により変更となることもございます。 ※写真はイメージです。

## <ティーダパーティー>和洋琉buffet



和洋琉のバラエティー豊かなbuffetを心ゆくまでお楽しみください。

人数/30-200名  
会場/ブーゲンビリア (30-80名) ザ・グリル (80-200名)

### <冷製料理>

県産太ももぐとろろ落とし、スクガラス豆腐、ミミガーピーナッツ和え  
蛸とセロリマスタードソースのマリネ シークワーサー風味  
近海鮮魚のセビーチェ コリアンダーとレッドオニオンのサルサ添え  
生ハム、コールドミートの盛り合わせ 野菜のピクルス添え  
鮪と3種ピーマンのニース風サラダ  
島豆腐の味噌漬けカナッペ風  
ローストチキンのサラダ仕立て

### <サラダバー>

レタス、胡瓜、水菜、プチトマト、オニオンスライス  
クルトン、オリーブ、粉チーズ、フライドガーリック  
イタリアンバルサミコ、柚子醤油、サウザンアイランドドレッシング

### <スープ>

ミネストローネ

### <ホット>

旬の近海魚のアクアパッツァ  
やんばる鶏胸肉のミラノ風カツレツ ミックスリーフパルメザンと共に バルサミコソース  
スパゲティー アンチョビとトマトのマリナーラ  
ピッツァ マルゲリータ  
野菜たっぷりキッシュ  
ベイビーバックリブBBQ  
仔羊肩肉とボルチーニ茸の煮込み 田芋のピューレ添え

### <ローストビーフ>

ローストビーフ ホースラディッシュとグレイヴィソース添え

### <チャンプルー料理>

麩チャンプルー

### <デザート>

ショートケーキ3種、フルーツゼリー、ヴェーリース

## フリーフロードリンクプラン

### プレミアムプラン〜20種類フリー〜

ビール、泡盛、ウイスキー、ワイン(赤、白)  
焼酎(麦、芋)、ハイボール、梅酒、カシスソーダ  
カシスオレンジ、ジンバック、ジントニック  
ウオッカソーダ、ウオッカトニック  
オレンジジュース、コーラ、ジンジャーエール、ウーロン茶  
ノンアルコールビール

### スタンダードプラン

ビール、泡盛、ウイスキー、ワイン(赤、白)  
オレンジジュース、コーラ、ウーロン茶  
ノンアルコールビール

### カジュアルプラン

オレンジジュース、コーラ、ウーロン茶



## ミーティングパッケージ



宴会場 ブーゲンビリア

### [1日プラン]

ご利用時間／8:00 AM-5:00 PM  
ランチ+コーヒーブレイク(2回)

### [半日プラン ランチ付]

ご利用時間／8:00 AM-12:00 PM / 1:00 PM-5:00 PM  
ランチ+コーヒーブレイク(1回)

### [半日プラン]

ご利用時間／4時間  
コーヒーブレイク(1回)

※上記は、人数10名様から80名様プランでございます。

※プランには、室料、コーヒーブレイクセット、マイク、  
筆記用具が含まれています。

※室料のみのご利用に関しては、ホテルまでお問い合わせください。

※パブリックWi-Fiは無料でご利用いただけます。

※下記備品のご用意も承ります(別途料金)。

プロジェクター&スクリーン、会議室用LAN、フリップチャート  
ホワイトボード、ウェルカムコーヒーまたは紅茶、ボトルウォーター

## チームビルディング

ホテル敷地内にある白砂とエメラルドグリーンが広がるビーチなどで行う  
楽しいアクティビティを通じてチームの結束を高めます。

### [メニュー]

ボルトス、ウォーターバルーンパス、ビーチフラッグ  
ビールカップレース、カヤックレースなどから4メニュー

### [人数]

15名様から

※マリンスポーツ体験の団体予約が入っている場合、  
人数制限が発生する可能性があります。

### [所用時間]

約2時間(4メニュー実施の場合)

※他アクティビティはお問い合わせください。



サンマリーナビーチ

※メニューは状況により変更となることもございます。 ※写真はイメージです。



SHERATON

Okinawa Sunmarina Resort

シェラトン沖縄サンマリーナリゾート

〒904-0494 沖縄県国頭郡恩納村字富着66-1 <https://sheraton-okinawa.co.jp/>  
098-965-2222(ホテル代表) 03-6409-2861(東京) 06-6392-3831(大阪)