



12/31
(sat)

年越しそば

New Year's Eve Okinawa Soba & Buckwheat Tempura Noodle Soup

今年1年の災厄を断ち切り、新年の無病息災を願う年越しそば。今年も沖縄そばと日本そばの2種類をご用意いたしました。

オールデイダイニング アマハジ1F・・・22:00-23:30
AMAHAJI All Day Dining 1F / ¥1,500

リフレッシュングリー・トリートメント Refreshing Treatment

12/23 (fri) — 1/3 (tue)

所要時間 90分 (施術 60分) / ¥18,700
Length 90 min (60 min treatment)

アロマスクラブを使用した足浴後、首・肩・デコルテをホットオイルやホットストーンでトリートメントし、ドライヘッドマッサージで気の巡りを整えます。

After a foot bath with aroma scrub, neck, shoulders, and décolleté are treated with hot oil and hot stones, followed by a dry head massage to improve energy circulation.



ご予約・お問い合わせ
Reservation & Inquiries

内線 Ext. 5450 /
TEL.0980-43-5005
施術希望日の前日までに
要予約

One day advance
reservation is
recommended.

2022-2023 EVENT SCHEDULE

12/31 (sat)

- フォトサービス / Photo Service・・・14:00-18:00
ロビー 2F Lobby
- 年越しそば /
New Year's Noodle Soup・・・22:00-23:30
アマハジ 1F AMAHAJI / ¥1,500～
- カウントダウンパーティー /
Countdown Party・・・22:30-24:30
セマーレ 2F SeMare
- 打ち上げ花火 / Midnight Fireworks・・・24:00

1/1 (sun)

- 餅つき / Mochi Pounding・・・8:00-8:30
- 沖縄島唄ライブ /
Okinawan Live Music・・・8:30-9:00
- 鏡開き / Sake Offering・・・9:00-9:30
アマハジ 1F All events at AMAHAJI



I N F O R M A T I O N



公式 HP



ヒルトン沖縄瀬底リゾート
沖縄県国頭郡本部町瀬底 5750

TEL.0980-47-6300

・表示料金には税金およびサービス料が含まれます。
・イベント内容やメニューは予告なく変更する場合があります。
・最新情報は公式サイトをご覧ください。
・Prices include tax and service charge.
・Events and menu details may change without prior notice.
・Please visit our official website for latest information.

MERRY
CHRISTMAS
&
HAPPY
NEW YEAR

2022 2023
12/23 (fri) — 1/3 (tue)


Hilton
OKINAWA SESOKO RESORT



あぐー豚ローストハム
ボルチーニ茸のシャンティ



ローストビーフ トリュフと
ヘーゼルナッツのパウダー



もとぶ牛のロースト フォアグラと
ルッコラのバルサミコソース



トリュフ&カカオのタリオリーニ
豚ホ肉のラグー



アトランティックロブスターの炭火焼き



クリスマスデザート(12/25まで)



お寿司・天婦羅



太刀魚のインヴォルティーニ イカ墨と春菊のフォンドウータ



和牛フィレ肉を薬の香りで



紅麴味噌でマリネしたアカマチ



オールデイダイニング「アマハジ」(1階) / AMAHAJI All Day Dining (1F)

セレブレーション ディナービュッフェ
Celebration Dinner Buffet

ホリデーシーズンらしいコンディメントを添えた沖縄県産あぐー豚のローストハム、ローストビーフ、牡蠣や帆立などのシーフードカクテル、お寿司や天婦羅など、ご家族そろってお楽しみいただける品々をご用意いたしました。12月25日まではクリスマスデザートも並びます。

17:00-18:30・17:30-19:00・19:00-20:30・19:30-21:00
90分4部制/90min, 4 seatings
大人 / Adult ¥8,500
子供(6-11歳) / Child (6-11 years old) ¥5,000



イタリアンレストラン「セマーレ」(2階) / Se Mare Italian Restaurant (2F)

ステラ・ディ・セマーレ ディナーコース(全6品)
Stella di Se Mare 6 Course Dinner

フォルマッジョ・エスプーマ、県産鮮魚のカルパッチョ、トリュフの風味が豊かなタリオリーニ、春菊が香り立つ太刀魚のインヴォルティーニ、フォアグラとルッコラのバルサミコソースを添えたもとぶ牛のロースト、ホワイトティラミスの全6品をご提供。イタリアの伝統的なお料理を、ご家族・ご友人とともに楽しくご賞味ください。

17:00-21:30 (Course Last Order 20:30)
1名様 / Per person ¥12,500
4種のワインペアリング / 4 kinds of wine pairing ¥5,500



ステーキ&シーフード「シスுகグリル」(ビーチ手前)
Sisuco Grill Steak & Seafood (Beachfront)

フェスティブ ディナーコース(全6品)
Festive 6 Course Dinner

シェフが自ら厳選した沖縄の地元食材を、心弾む華やかな演出でお楽しみください。紅麴味噌でマリネした沖縄県の高級魚アカマチ、県産貝類と希少なやんばるの山菜、アトランティックロブスターの炭火焼や薬の香りを纏った和牛フィレ肉などの豪華食材を、特別な日にふさわしいコースをご用意しました。

17:00-21:30 (Course Last Order 20:30)
1名様 / Per person ¥23,000
5種のワインペアリング / 5 kinds of wine pairing ¥7,000