

2025年6月20日

JR九州ホテルズアンドリゾーツ株式会社

沖縄の食材を活かしたイタリアン「BARBARESCO 37(バルバレスコ トレンタセット)」
6月24日(火)にリニューアルオープン！

BARBARESCO 37
TRATTORIA

- バルバレスコ トレンタセット -

ベーシックなイタリア料理をベースに沖縄食材を盛り込んだイタリアンレストラン。
新鮮な魚介などを贅沢に使った前菜やパスタ、生地にこだわったナポリピッツァ、
地産の沖縄食材を楽しめるメインディッシュなどをお楽しみいただけます。
ワインは店名の由来であるイタリア三大銘柄の「バルバレスコ」を中心にセレクト。
グラスからボトルまで豊富なワインをご用意いたします。

Coming Soon

6/20 朝食営業 開始 6/24 デイナー営業 開始 7/1 グランドオープン
(ランチ営業 開始)

 stillfoods.com/barbaresco37  barbaresco37

JR九州ホテルズアンドリゾーツ株式会社が運営する、宿泊主体型ホテル「JR九州ホテル ブラッサム那覇(那覇市牧志2丁目)」は、ホテル1階のレストランを、本格熟成肉のステーキハウスから業態変更し、トラットリア『BARBARESCO 37(バルバレスコ トレンタセット)』として、2025年6月24日(火)よりリニューアルオープンいたします。店舗運営は、首都圏、京都、福岡などで複数の飲食店舗を展開する株式会社スティルフーズ(本社:東京都中央区、取締役社長:鈴木成和)が引き続きおこないます。

沖縄の魅力を引き出すトラットリアで、至高のイタリアン体験を。



イメージ写真

今回のリニューアルは、地元沖縄の方々や観光で訪れる海外のお客さまの多様なニーズに応え、沖縄の豊かな食材の魅力を最大限に引き出すことを目的としています。店名の「バルバレスコ」は、イタリア三大銘柄の一つであるイタリアワインの女王と称されるワインから由来しており、カジュアルシーンから記念日・ビジネスシーンまで幅広いニーズに対応するトラットリアとして、高い天井の解放感溢れる空間でゆったりとお食事をお楽しみいただけます。



店内ホール席



コースイメージ

店内には、最大 12 名までご利用いただけるプライベート個室を完備し、ホール席には 400 インチの大型スクリーンを設置。プライベートな会食はもちろん、貸切パーティーなど多彩なシーンでご利用いただけます。ホワイトとオーシャンブルーを基調とした洗練されたインテリアは、モーニングには爽やかな自然空間を演出し、ディナータイムには沖縄の海のような上品な雰囲気へと変化します。

ランチメニューは、プリフィックススタイルをベースに、シーンに合わせてコースをチョイスでき、多彩なメニューを組み合わせでお楽しみいただけます。ディナーは、沖縄県産食材を使用したアラカルトに加え記念日などにぴったりのコース料理をご用意しています。生地にこだわったナポリピッツアや、一部生パスタを使用した各種パスタなど、ベーシックなイタリア料理はもちろん、これまでの熟成肉ステーキハウスの系譜を継ぐ「熟成肉のタリアータ」など、メイン料理・アラカルトともに充実の内容です。

ワインは、店名にちなんでイタリア北西部のピエモンテ州のバルバレスコを中心に、選りすぐりのラインナップを取り揃えています。口当たりの良いネッピオー口種をグラスからボトルまで豊富にご用意し、料理とのペアリングをお楽しみいただけます。

■店舗概要

BARBARESCO 37

TRATTORIA

店舗名 : BARBARESCO 37(バルバレスコ トレンタセツテ)

住所 : 那覇市牧志 2-16-1 JR九州ホテル ブラッサム那覇1階

TEL : 098-917-5737

営業時間: ■朝食 6時30分~10時00分(9時30分最終入店・ラストオーダー)

■昼食 11時30分~15時00分(14時30分ラストオーダー)

■夕食 17時00分~22時00分(21時30分ラストオーダー)

開業日 : 6月20日(金)朝食営業開始

6月24日(火)ディナー営業開始

7月 1日(火)ランチ営業開始

URL : <https://stillfoods.com/barbaresco37/>(公式サイト)

<https://www.instagram.com/barbaresco37/>(公式 Instagram)

＜株式会社スティルフーズ 概要＞

stillfoods inc.

株式会社スティルフーズは、レストランの開発・運営およびコンサルティングを手掛ける食の創造企業です。「お客様を楽しませることが私たちの喜びです」をポリシーに掲げ、ホスピタリティの心を真摯に追求しています。事業はアメリカン、フレンチ、イタリアン、和食、バー、カフェ、ベーカリーなど多岐に展開し、専門店からホテルダイニングまで、幅広いスタイルを展開しています。

【設立】 :1995年10月16日

【取締役社長】:鈴木 成和

【本社所在地】:東京都中央区日本橋蛸殻町 1-5-6 盛田ビルディング 5F

【事業内容】 :レストランの開発・運営、 及び、コンサルティング業務

＜JR九州ホテル ブLOSSOM那覇 概要＞



沖縄の空と海をイメージし、伝統と文化を受け継ぎながら、モダンなデザインが融合した館内。ブルーを基調に、和の趣を感じる壁面の格子や行灯、足元から天井まで広がる開放感のある窓が特徴的な客室。最上階にはご宿泊者専用のライブラリーラウンジ&テラスを設け、ごゆっくりおくつろぎいただけます。朝は地元沖縄と九州の食材をふんだんに取り入れたメニューに加え、窯焼きピザやパスタもお召し上がりいただける和洋buffetをお楽しみいただけます。



【所在地】〒900-0013 沖縄県那覇市牧志 2 丁目 16 番 1 号

【TEL】098-861-8700

【交通】那覇空港からうみそらトンネル・国道 58 号線経由約 15 分

沖縄都市モノレール(ゆいレール) 美栄橋駅より徒歩 5 分

【公式 HP】<https://www.jrk-hotels.co.jp/Naha/>

【Instagram】https://www.instagram.com/jrkh_blossom_naha/

【Facebook】<https://www.facebook.com/blonaha/>