

2014年5月26日

報道関係各位

## ANAインターコンチネンタル石垣リゾート

**沖縄・石垣島の郷土食材を贅沢に使った新メニュー【TASTE OF ISHIGAKI】**  
～沖縄料理『石垣』・日本料理『八重山』・中国料理『チャイナシャドー』で今春より提供開始～

[www.anaintercontinental-ishigaki.jp/](http://www.anaintercontinental-ishigaki.jp/)

ANAインターコンチネンタル石垣リゾート(沖縄県石垣市、総支配人:柳島司、客室数255)は、沖縄・石垣島の郷土食材を贅沢に使った新メニュー【TASTE OF ISHIGAKI】を、ホテル内の沖縄料理『石垣』、日本料理『八重山』、中国料理『チャイナシャドー』の各レストランで、今春より提供開始しました。



沖縄料理は、普段の食事を大切にし、体にいいものを食す「医食同源」の思想に基づき、豊かな食材を取り入れて作られています。

このたびの新メニュー【TASTE OF ISHIGAKI】では、石垣牛や美崎牛、八重山諸島の近海魚、ゴーヤやアダンといった石垣島の自然豊かな風土が育てた旬の郷土食材を料理長が厳選し、贅沢に使った珠玉のメニューとして、沖縄料理、日本料理、中国料理で実現しました。

ANAインターコンチネンタル石垣リゾートでしか味わうことができない【TASTE OF ISHIGAKI】のスペシャルメニューを、是非お楽しみください。

以上

## 【TASTE OF ISHIGAKI】メニュー内容

### ■「石垣しま寿司」(沖縄料理) ※1日10食限定

珍しい石垣島の野菜の寿司や近海魚・石垣島ブランドの石垣牛・美崎牛を使用し、石垣島ならではの素材を贅沢に盛り込んだ、「石垣しま寿司」。石垣島に来たら食べたいもの、食べて頂きたいものを、料理長が石垣島内より厳選し、寿司会席にアレンジしました。食事を通して感じる八重山の海や山の香りとともに、カウンターで調理人との会話を楽しみながらお召し上がりください。



**場 所:** タワーウイング1階 沖縄料理「石垣」  
**提供時間:** 17:30~22:00(ラストオーダー21:30)  
**料 金:** 4,500円(税金・サービス料込)

※季節・仕入れ状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

#### 「石垣しま寿司」メニュー

先付 じーまみ豆腐

造り お造り二種盛り

野菜にぎり寿司 アダン・花かんぞう・ゴーヤゼリー寄席

魚にぎり寿司 シャコ貝・島伊勢海老・白身魚

肉のにぎり寿司 石垣牛・美崎牛・石垣産黒鶏

麺 八重山そば 又は 中身汁

デザート 本日のデザート

※ウェブサイト: [www.anaintercontinental-ishigaki.jp/restaurants/ishigaki/](http://www.anaintercontinental-ishigaki.jp/restaurants/ishigaki/)

### ■八重山会席(日本料理)

石垣島産の島伊勢海老や石垣牛、オリジナルしま寿司を取り入れた最初から最後まで南国沖縄の風を感じられる贅沢な会席料理をご用意しました。石垣島ならではの味を是非お楽しみください。



八重山会席

**場 所:** タワーウイング1階 日本料理「八重山」  
**時 間:** 17:30~22:00(ラストオーダー21:30)  
**料 金:** 10,000円(税金・サービス料込)

※季節・仕入れ状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。予め、ご了承ください。

#### 「八重山会席」メニュー

先付 島蛸とセイイカのぬた和え

前菜 海ぶどう らふてい みみがー 豆腐よう 島らつきよ すくがらす豆腐

造り お造り三種盛り

焼物 石垣牛一口和風ステーキ

揚物 島伊勢海老の天婦羅 ゴーヤ 紅芋

蒸物 田芋饅頭蒸し 旨あんかけ

酢物 もずく酢

食事 しま寿司盛り合わせ(美崎牛 島魚 野菜)5貫

止椀 赤出汁

水菓子 本日のデザート

※ウェブサイト: [www.anaintercontinental-ishigaki.jp/restaurants/yaeyama/](http://www.anaintercontinental-ishigaki.jp/restaurants/yaeyama/)

## ■「ていんがーら」(中国料理)

沖縄や石垣島産の食材を散りばめたオリジナル中華料理を、シェアしながらも召し上がれるコースをご用意しました。料理長おすすめの品々を家族や友人とお楽しみください。

**場 所:** タワーウィング1階 中国料理「チャイナシャドー」  
**定休日:** 水曜日  
**時 間:** ディナー17:30~22:00(ラストオーダー21:30)  
**料 金:** 10,000円 (税金・サービス料込)



ていんがーら

※ていんがーらとは、沖縄方言で「天の川」という意味。  
※季節・仕入れ状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。予め、ご了承ください

### 「ていんがーら」メニュー

特製冷菜盛り合わせ  
長命草入りふかひれスープ  
自家製点心盛り合わせ  
北京ダックのクレープ包み  
大海老のチリソース煮 又は 大海老のコアントローマヨネーズ 又は 大海老と彩り野菜のアーサー炒め  
島産ミーバイの蒸し物 特製醤油仕立て  
牛フィレ肉と野菜の島産はちみつ黒胡椒炒め  
白胡麻坦々麺 又は 台湾風牛肉麺(塩or醤油)  
本日のデザート

※ウェブサイト: [www.anaintercontinental-ishigaki.jp/restaurants/china\\_shadow/](http://www.anaintercontinental-ishigaki.jp/restaurants/china_shadow/)

## 沖繩・石垣島の郷土食材について

### ■アダン (タコノキ科)

海岸によくある植物で、タケノコのような食感が特徴。八重山地方でしか食べられません。新芽の部分をあく抜きして調理します。

### ■花かんぞう

昔から「眠れないときやイライラしたときにいい」と語り継がれてきた『沖縄伝統島野菜』。日本では九州南部および南西諸島に自生するユリ科の植物です。睡眠改善の効果や、食欲不振、疲労回復などが注目されています。

### ■ゴーヤ

加熱しても壊れにくいビタミン C を持ち、様々な栄養素を持つ島野菜の代表格。アデニンやシトルリンなどの成分は体の整腸作用を発揮し、ビタミン C などの供給源として体を冷やす効果や食欲増進効果があることから、夏バテ防止にうってつけの夏野菜の王様といわれています。

### ■セイイカ

ソデイカという名前が一般的。適度な弾力と、歯でサクッと噛み切れるくらいの固さがあり、特有の甘みと濃厚な旨味を持つため、刺身にすると美味しく、寿司ネタに最適です。

### ■じーまみ豆腐

ピーナッツを使った沖縄の伝統料理。大豆やにがりを一切使用せず、ピーナッツの絞り汁に芋くず(さつまいもデンプン)を加えて作ります。もちもちとした食感が人気です。

### ■八重山そば

八重山そばは、小麦粉・塩・かんすいを混ぜて作ります。麺は茹で上がるとくっついてしまうため、冷水でなく送風によって少量ずつ冷まし、食油をからめて食べる、八重山地方独特のそばです。

### ■石垣牛

沖縄・八重山郡内で生産・育成された登記書および生産履歴証明書を有し、八重山郡内で生後おおむね 20 ヶ月以上肥育管理された純粋の黒毛和種の、去勢および雌牛のことをいいます。希少なブランド牛です。

### ■石垣黒鶏



アダン

筋繊維のきめが細かいので他の肉と比べて柔らかく、脂肪が少なくあっさりしています。また臭みがなくまろやかな香りを持つ高級鶏です。

#### ANA インターコンチネンタル石垣リゾートについて

ANA インターコンチネンタル石垣リゾート(沖縄県石垣島真栄里 354-1、客室数:255 室、代表番号:0980-88-7111)は、世界でも有数の美しい自然を誇る石垣島でも屈指のロケーションにあります。

その美しい自然に溶け込むよう、石垣島の砂浜をイメージしたサンドベージュを基調に石垣島の自然と文化を取り入れたインテリアは、リゾートらしくつろぎをご提供します。また、「コーラルウイング」の客室(82 室)は、新たに設けたワンランク上のプレミアムカテゴリー。50 m<sup>2</sup>のゆとりと、厳選したナチュラル素材のインテリアで落ち着いた時間を過ごしていただけます。また、石垣島や離島観光、豊富なマリナクティビティなどの情報を提供するリゾートセンターや、石垣島を知り尽くしたリゾート・コンシェルジュが、お客様のリゾートでの充実した滞在をご提案します。石垣島ならではのかけがえのない体験や、贅沢な島時間をお過ごしいただけるようお手伝いしてまいります。

URL: [www.anaintercontinental-ishigaki.jp](http://www.anaintercontinental-ishigaki.jp)

Facebook の公式ファンページ:

<https://www.facebook.com/anaintercontinental.ishigaki>

ツイッターの公式アカウント:

[http://twitter.com/ANA\\_IC\\_ISHIGAKI](http://twitter.com/ANA_IC_ISHIGAKI)



#### 一般のお客様からのお問い合わせ先

ANA インターコンチネンタル石垣リゾート TEL 0980-88-7111(代表)

#### 取材に関するお問い合わせ先

ANA インターコンチネンタル石垣リゾート 広報担当: 上山・屋比久・小川

TEL : 0980-88-7226 FAX : 0980-82-1956