

2013年9月9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
県産シークワサーをテーマにした食事付きのスパメニュー
「沖縄素材・美食&スパ 八重山スローライフ」期間限定発売

宿泊期間: 2013年10月1日(火)～11月30日(土)

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:小杉真澄、客室数255)は、2013年10月1日(火)から11月30日(土)までの期間限定で、今年5月より新たに就任した同ホテルの総料理長・鈴木 和徳による県産のシークワサーを使った特別メニュー「YUKURU ～ゆるく～」と、同ホテルタラソ スパで人気の夏季限定「シークワサー トリートメント」をセットにした食事付きのスパメニュー「沖縄素材・美食&スパ 八重山スローライフ」を販売いたします。

シークワサーは、沖縄の山野に自生する野生のミカン属の柑橘類で、ビタミンC、ビタミンB1やクエン酸、ミネラルなどが豊富なため、高血圧や血糖値を抑える働きや、疲労回復、美肌、美容効果の働きがあると言われています。

タラソ スパでは紫外線や汗などでダメージを受けやすい肌のストレスや暑さによる疲れ、水分や塩分の摂り過ぎによるむくみを癒す「シークワサー トリートメント」をご提供します。また、トリートメントの後には、栄養価の高いこのシークワサーをお食事でも存分にお楽しみいただけるよう、お客様のお好みで館内3つのレストラン(オールデイダイニング「サンコーストカフェ」、日本料理「八重山」、沖縄料理「石垣」、中華料理「チャイナシャドー」)のいずれかにて、新しい総料理長による、厳選した旬の食材とシークワサーを使ったヘルシーで栄養価の高いオリジナルディナー「YUKURU ～ゆるく～」をご用意します。

以上



タラソ スパ「沖縄素材・美食&スパ 八重山スローライフ」概要

シークワサーを使ったタラソ スパでのトリートメントの後に、ご夕食をお楽しみいただく、お食事付きスパメニューです。

期 間: 2013年10月1日(火)～11月30日(土):

価 格: お一人様 24,000円(税金・サービス料込)

内 容:

<タラソスパ>

場所: タワーウィング1階 タラソ スパ

トリートメント内容:

【ボディコース】

・フルボディトリートメント80分 (所要時間120分)

・足浴5分(シークワサー)/ボディトリートメント60分/

ヘッドヒーリング15分

【フェイシャルコース】

- ・リラクゼーションフェイシャル75分（所要時間120分）
- ・足浴5分(シークワサー)/フェイシャルトリートメント 70分/フットトリートメント 20分

※「シークワサー」について

シークワサー(和名:ヒラミレモン)は、沖縄を代表するミカン科の柑橘類です。
皮や果汁の成分には、ビタミンC、ビタミンB1やクエン酸のほか、各種ミネラルが含まれ、
高血圧や血糖値を抑える働きや、疲労回復、美肌、美容効果の働きがあるとされています。

＜お食事＞

新たに就任した鈴木総料理長による素材の持つ自然な味を存分に引き出した厳選した旬の食材に、県産シークワサーを盛り込んだオリジナルメニュー「YUKURU ～ゆるく～」をお楽しみいただけます。

場所: オールデイダイニング「サンコーストカフェ」、日本料理「八重山」、沖縄料理「石垣」、中国料理「チャイナシャドー」

メニュー:

オールデイダイニング「サンコーストカフェ」

- ・有機野菜と海草を使ったマグロのミキユイ、シークワサーのピネグレット
- ・島豆腐と洋葱のヴィシソワーズ、ヘルシー仕立て
- ・カラスミ入り島野菜の Pasta、朝摘みフレッシュハーブを添えて
- ・近海魚とオマール海老の海洋深層水を使ったアクアパッツァ
- ・紅芋のモンブラン、長命草のちんすこう、黒糖のアイス添え



日本料理「八重山」、沖縄料理「石垣」

- ・向付: あん肝ポン酢
- ・お造り: 島魚三種盛り あしらい一式
- ・炊き合わせ: ラフテーと島野菜の煮物
- ・お凌ぎ: 焼き鱧 小袖寿司
- ・鍋: スッポン小鍋
- ・酢の物: もずく酢
- ・食事: アーサとゆし豆腐の雑炊
- ・水菓子: 本日のデザート



中国料理「チャイナシャドー」

- ・特製前菜盛り合わせ
- ・長命草と蟹肉のふかひれスープ
- ・北京ダックと蟹爪の海老すり身揚げ
- ・大正海老と島野菜のアーサ炒め
- ・近海魚の甘酢 シークワサーソース
- ・美崎牛と島野菜の石垣産はちみつ黒胡椒炒め
- ・野菜たっぷり坦々麺
- ・白玉団子入り紅芋ココナッツミルク



※沖縄料理「石垣」は、カウンター席となります。

＜プラン特典＞

ホテルオリジナルあぶらとり紙「美ら」を1名様につき、1個進呈いたします。

総料理長 鈴木 和徳(すずき かずのり)プロフィール

＜略 歴＞

- 1961年 東京都出身
- 1980年 服部栄養専門学校卒業後、フレンチレストランで4年間の修業を積む
- 1986年 旧東京全日空ホテル(現ANAインターコンチネンタルホテル東京)に入社し、同ホテル内にて、宴会調理部門を中心に、レストラン調理部門でも経験を積む。
その間、オーストラリア・シドニーでの研修や、旧石垣全日空ホテル(現ANAインターコンチネンタル石垣リゾート)のオープニング支援など、グループホテルへの技術指導でも活躍する。
- 2007年 ANAインターコンチネンタルホテル東京への名称変更を控え、グループホテルのアジア地区の拠点である香港にて研修を修了。「カスケイドカフェ」の料理長に就任。
- 2013年 ANAインターコンチネンタル石垣リゾートの総料理長に就任、現在に至る。



「お客様に食事を通して楽しい時間を過ごしていただくこと、そして、笑顔で帰っていただくことが何よりも嬉しい」と語る。ホテルのオールデイダイニングのシェフ、5つのレストランの総料理長を務める。

◆お得な宿泊プランもございます。詳しくは下記HPをご覧ください。

U R L:

https://reservation.anaihghotels.co.jp/booking/stay_pc/rsv/detail_plan_calendar.aspx?lang=ja-JP&hi_id=33&smp_id=950

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㎡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

<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



インターコンチネンタル ホテルズ&リゾート(InterContinental Hotels & Resorts)について

インターコンチネンタル ホテルズ&リゾートは、60年を超える歴史を通じ、それぞれの土地ならではの魅力を知りつくした170のホテルを世界60か国以上で展開しています。卓越しつつも控えめなサービスと、充実した施設はもちろんのこと、お客様の滞在を最高のひとときにしていただけるよう、心からの思いやりを示していることに定評がございます。旅慣れたお客様にもスタッフが知るその土地ならではの魅力をご紹介します、お客様一人一人が他では味わえない本物の体験を通じて、お客様の人生に豊かで発見に満ちた滞在になるようお手伝いをします。インターコンチネンタルについての詳しい情報は、インターネットでもご覧いただけます。(<http://www.ichotelsgroup.com/intercontinental/en/gb/home>)

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)