

2012年10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
タラソ スパとこだわりのランチ&ディナーをセットにした、美を磨くステイプラン
「美ら島^{ちゅらしま}スパ プラン」11月1日(木)発売

販売期間： 2012年11月1日(木)～2013年1月31日(木)

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、2012年11月1日(木)から2013年1月31日(木)までの期間限定で(※12月21日～1月7日を除く)、タラソスパでのトリートメントと、美容に嬉しい石垣島の食材をふんだんに取り入れた「美ら島(ちゅらしま)キュージーヌ」のランチ&ディナー付きのステイプラン「美ら島(ちゅらしま)スパ プラン」を、1日1組(2名様)限定で発売いたします。

タラソ スパでは、石垣島産ハーブの月桃や長命草、黒糖などの地元素材を使用したトリートメントを、客室の中でも人気の高い、コーラルウイング パーシャルオーシャンビューの特設ルームでお受けいただけます。お好みの音楽とお好みのアロマの香りに癒されながら、ゆったりとした極上のリラクゼーションをお楽しみください。

また、ランチとディナーの2食をご用意する「美ら島キュージーヌ」は、美肌をつくると言われているコラーゲンたっぷりのふかひれや豚肉をはじめ、沖縄の食材をふんだんに取り入れた特別メニューです。

スパトリートメントと美肌ランチ&ディナーで、特別な1日をお過ごしください。

以上



「美ら島スパ プラン」概要

お好みの音楽とアロマの香りをご用意した癒しの特設ルームでお楽しみいただくタラソ スパトリートメントと、「美ら島キュージーヌ」のランチ&ディナーをご用意した特別なステイプランです。

発売期間： 2012年11月1日(木)～2013年1月31日(木) ※12月21日～1月7日を除く

料 金： 2名1室 お1人様 ¥56000～(2泊料金)(税金・サービス料込) ※2連泊限定

お 部 屋： コーラルウイングにご用意いたします。

U R L： http://www.anaintercontinental-ishigaki.jp/thalasso/spa_cuisine/spa_cuisine.html

プランスケジュール： ※ご宿泊2日目に施行致します。

- | | |
|-------------|--|
| 12:00-13:00 | ランチタイム |
| 14:00-15:40 | トリートメントタイム(月桃フルボディトリートメント・ヘッドヒーリング) <100分> |
| 15:40-16:40 | リラクスタタイム(ハーブティーをご提供) <60分> |
| 16:40-17:40 | トリートメントタイム(フェイシャルトリートメント・美ら島フェイスパック) <60分> |
| 17:40-18:00 | リラクスタタイム(ハーブティーをご提供) <20分> |
| 18:30-21:00 | ディナータイム |

※スケジュールの時間変更については、お客様のご要望に添えるよう調整させていただきます。

ご希望の際は、事前にご相談ください。

<タラソ スパ>

場 所： コーラルウイング パーシャルオーシャンビュー 特設ルーム

※お部屋にご用意するアロマは、3種類からお選びいただけます。

※その他、メニューの変更または追加オプション(ジェットバス・フットバスなど)も承ります。

<お食事>

■ランチ

場 所： 「インルームダイニング」又は「サンコーストカフェ」

メ ニ ュ ー：

- ・カラーゲンたっぷりのラフティーと野菜のアミューズ 自家製パン月桃の香り
- ・島豆腐入りヴィシソワーズ(冷たいジャガイモのクリームスープ)
- ・ブダイの月桃蒸し アンチョビソース
- ・島野菜サラダ
- ・デザート
 - － 紅芋モンブラン・ピパーツのブランマンジェ ウコンとレモンのゼリー
 - － アセロラとグアバゼリー
 - － 石垣島豆乳プリンココナッツタピオカソースと黒糖ゼリー
 - － 長命草ちんすこう
- ・アセロラジュース

■ディナー

場 所： 沖縄料理「石垣」又は中国料理「チャイナシャドー」

※水曜日のディナーは、沖縄料理「石垣」のみのご提供になります。

メ ニ ュ ー：

沖縄料理「石垣」

- ・先付け 紅芋豆腐、海老、グリーンアスパラ、山葵、美味出汁
- ・前菜 高瀬貝煮凍り、へちまサーモン巻き
ハンダマ白和え、ラフテー、ミミガーピーナッツ和え
- ・造り 鮪と島魚三種盛り あしらい一式
- ・焼き合わせ 冬瓜含め煮 人参旨煮 里芋白煮 茄子含め煮 絹さや
- ・焼き物 石垣牛一口ステーキ、エリンギバター焼き、焼きアダン、獅子唐素揚げ
- ・食事 ジューシー茶漬け
- ・香の物 三種盛り
- ・水菓子 ムースとフルーツ



中国料理「チャイナシャドー」 ※水曜 定休日

- ・島の恵み特製前菜盛り合わせ
- ・ポリフェノール豊富な長命草と島豆腐のふかひれスープ
- ・アグー豚と島冬瓜入り蒸し餃子 島セイイカ焼売
- ・八重山産テナガ海老と島野菜の石垣の塩炒め
- ・近海ミーバイのソテーミネラル ビタミン豊富な黒糖黒酢 島野菜あんかけ
- ・五穀米入り魚団子粥
- ・デザート盛り合わせ
- ・料理長おすすめ中国茶



<その他プラン特典>

◆朝食付き レストラン： サンコーストカフェ 6:00-10:00

◆お部屋のバスルームに、南国ならではの花「デンファレ」を使ったバスフラワーと、琉球ハーブのバスソルトをご用意いたします。

◆インドアプール無料

◆大浴場・サウナ無料

※ご宿泊無しの「美ら島 スパプラン」もございます。詳しくはホームページをご覧ください。

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 m²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/ANAInterContinentalIshigakiResort>



<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 169 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)

本プランのご予約・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 宿泊予約 TEL 0980-83-3364