

宮古島来間リゾート シーウッドホテル 「ビーチハウスレストラン KISSHO」「日本料理 吉祥」にて 秋の季節限定メニューを提供開始

～宮古島の特産品と秋の味覚を掛け合わせたスペシャルメニューのお知らせ～

【提供期間】2026年9月1日（火）～11月30日（月）

株式会社飯田産業（東京都武蔵野市、代表取締役社長 築地重彦）が、沖縄県宮古島市の南端・来間島で運営する【宮古島来間リゾート シーウッドホテル】は、2026年9月1日（火）より、ビーチハウスレストラン KISSHOおよび日本料理 吉祥にて、秋の味覚を取り入れた季節限定メニューの提供を開始致します。



宮古島の海を象徴する宮古ブルーを基調とした、青と白のスタイリッシュな空間ビーチハウスレストラン KISSHOでは、フレンチとイタリアンをベースに、沖縄の豊かな食材を生かした本格的な洋食をご堪能頂けます。また、日本料理 吉祥では、宮古島の新鮮な魚介や島の食材を取り入れた和食を中心に、寿司や会席料理など、素材の味わいを生かした料理をご提供しています。

この秋、笹田勇治郎 総料理長が手掛けるビーチハウスレストラン KISSHOの「秋の味覚ディナーコース」では、さよりや帆立、松茸、オマール海老など旬の食材をふんだんに取り入れ、メイン料理は「マグレ鴨のポワレ 宮古島産ハチミツとタイム風味」または「和牛フィレステーキ」からお選び頂けます。また、「美食の秋buffet」では、ひまわりオイルで作ったタコのロメスコソースや、沖縄三大高級魚アカジンミーバイのカルパッチョ、シェフ特製のローストビーフなど、多彩なメニューをご用意しております。さらに、トリュフや木の子、オリオンビールを使用した旬のお料理も、追加料金にてお楽しみいただけます。秋の味覚と沖縄ならではの美食を、お好みに合わせてご堪能下さい。

また、日本料理 吉祥では、宮古島産マグロを使った海鮮丼やマグロ丼、天麩羅や造りが楽しめる「吉祥御膳」「特吉祥御膳」、季節の会席料理をご用意しています。夕食では、あぐー豚と木の子の雲鍋や、沖縄三大高級魚のひとつであるアカマチと蛤のしゃぶしゃぶなど、島の食材を生かした会席料理で和食ならではの味わいをお楽しみ頂けます。

四季の変化を感じにくい宮古島だからこそ、シーウッドホテルでは料理を通じて季節の移ろいを感じて頂けるよう、秋らしい食材や彩りを取り入れたメニューを展開します。宮古ブルーの海や夕景、満天の星空に囲まれた来間島で、食を通じて秋を感じるひとときをぜひお楽しみ下さい。宿泊のお客様はもちろん、レストランのみのご利用も歓迎しております。

◆ 秋の季節限定メニュー 概要

提供期間

2026年9月1日（火）～2026年11月30日（月）

提供店舗

- ・ ビーチハウスレストラン KISSHO
- ・ 日本料理 吉祥

提供内容・料金

※仕入れ状況により、内容が変更となる場合がございます（全レストラン共通）

【ビーチハウスレストラン KISSHO／ランチ】

- ・ Autumn Perfect Lunch：各料理別料金

【ビーチハウスレストラン KISSHO／ディナー】

- ・ 「美食の秋ブッフェ」：9,900円（税込）

※ひまわりオイルで仕上げたタコのロメスコソースや、沖縄三大高級魚アカジンミーバイのカルパッチョなど

※追加料金にて旬のお料理もご注文頂けます

- ・ A La Carte：各料理別料金

※ブイヤベース、カスレ、和牛の鉄板焼きなど

- ・ 秋の味覚ディナーコース：19,800円（税込）

※メイン料理は「マグレ鴨のポワレ」または「和牛フィレステーキ」から1品選択

【日本料理 吉祥／ランチ】

宮古島産マグロ丼、本日の海鮮丼、吉祥御膳、特吉祥御膳、会席料理など：1,320円（税込）～

※料金は別途ご確認ください

※会席料理は、前日までの要予約制

【日本料理 吉祥／ディナー】

夕食つき会席、夕食ほし会席：料金は別途ご確認ください

※前日までの要予約制

ご予約・お問い合わせ

TEL：0980-74-7888

予約URL：

ビーチハウスレストラン KISSHO

<https://www.tablecheck.com/ja/seawoodhotel-beachhouse/reserve/message>

日本料理 吉祥

<https://www.tablecheck.com/ja/seawoodhotel-kissho/reserve/message>

◆ 秋のレストランメニューのポイント

<今回の一押し料理>

ひまわりオイルで作ったタコのロメスコソース

（美食の秋ブッフェより）

シーウッドホテルへと続く道に咲くひまわりから抽出した「ひまわりオイル」を使用した、タコのロメスコソース。ホテルを訪れる道中に広がる風景の恵みを一皿に取り入れた、シーウッドホテルならではの特別な味わいです。

<宮古島で楽しむ秋の味わい>

秋、トリュフ、木の子入り ダブルビーフ コンソメスープ

（A La Carteより）

旬のトリュフや木の子を取り入れ、宮古島にいらながらも秋の訪れを感じられるメニューをご用意しました。シーウッドホテルでは、海・星空・食を通じて季節を楽しめる滞在をご提供しております。



◆ 笹田勇治郎 総料理長 プロフィール



1955年 長崎県出身
1979年 ニューオータニ博多
1982年 赤坂プリンスホテル（株式会社プリンスホテル）勤務
1985年 マレーシア日本大使館勤務（赤坂プリンスホテルからの派遣）
1987年 帰国 外務書小和田官房長官（当時）より功労賞の金時計を受賞
赤坂プリンスホテル フランス料理ル・トリアノンに復帰
1990年 長崎プリンスホテルの開業に携わる フランス料理シェフに就任
1994年 シーホークホテル福岡&リゾートの開業に携わる 洋食調理部長に就任
1999年 JALリゾート シーホークホテル福岡 総料理長 調理部長に就任
2010年 ヒルトン福岡シーホーク統括総料理長 調理部長に就任
2019年 宮古島来間リゾート シーウッドホテル総料理長に就任
(株) 飯田産業 ホテル事業部 総料理長として現在に至る

受賞

一般社団法人 エスコフィエ協会からフランス料理人にとって最高のステイタスディシンプルを受賞

一般社団法人 司厨士協会から「斎藤賞」受賞
「アカデミー銀賞」「福岡県知事賞」受賞等 受賞多数

2025年：オリジナルトマトビーフカレー
トマトペーストコンパスタソースをレトルト商品化
大阪関西万博「飯田産業ホールディングス」パビリオン内レストランKISSHOで約20000食を販売。

笹田総料理長からのコメント

今回の秋メニューは、“美食の秋”をテーマに、秋の味覚と沖縄・宮古島ならではの食材を組み合わせ、季節を感じていただけるメニューに仕上げました。宮古島近海で獲れた新鮮な魚介や島野菜を中心に、素材本来の味わいを大切にしています。料理はもちろん、レストランスタッフによるおもてなしとともに、シーウッドホテルで過ごすひとときが、お客様にとって思い出に残る時間となれば嬉しく思います。

◆ 「ビーチハウスレストラン KISSHO」の概要

宮古ブルーをイメージした青と白を基調とした開放感あふれるレストラン。メインプールを望むリゾートならではのロケーションで、沖縄・宮古島の食材をふんだんに使用したフレンチとイタリアンをベースとした洋食をご提供します。朝・昼・夜、それぞれ異なる景色とともに、来間島ならではの贅沢な食のひとときをお楽しみ頂けます。



場所：宮古島来間リゾート シーウッドホテル内

営業時間：

朝食 7:00～10:00 (L.O.9:30)

ランチ 11:30～14:00 (L.O.13:30)

ディナー 18:00～21:00 (L.O.20:00)

※ ランチは、日・月・火・水曜日のみとなります

※ 営業時間は変更となる場合がございます

◆「日本料理 吉祥」の概要

東京・銀座に店を構える、昭和30年創業の老舗日本料理店「吉祥」が沖縄県に初出店。卓越した料理人が、宮古島の新鮮な魚介や地元の食材、季節の旬を取り入れ、寿司や会席料理など、ここでしか味わえない日本料理をご提供します。来間島の自然とともに、素材の味わいを生かした季節の料理をお楽しみ頂けます。



場所：宮古島来間リゾート シーウッドホテル内

営業時間：

ランチ 11:30～14:00 (L.O.13:30)

ティータイム 14:00～16:30 (L.O.16:00)

ディナー 17:30～22:00 (L.O.21:00)

※ ランチは、木・金・土曜日のみとなります

※営業時間は変更となる場合がございます

シーウッドホテルについて

宮古島と来間大橋で繋がる離島、来間島に2020年2月にオープンした同ホテルは、様々な時間帯に唯一無二の絶景を楽しめるリゾートホテルです。約13万平方メートルの広大な敷地には、客室にプライベートプールもしくはジャグジーを設置した107棟の『ビラハウス』、62室のホテル棟『首里ハウス』、フロント・和食レストラン・ショップ・ジムを備える『竜宮ハウス』、メインプールと洋食レストランを備える『ビーチハウス』、オールハンドトリートメントの『スパハウス』といった5つの“ハウス”を備える街（タウン）のようなリゾートです。



【ホテル概要】

名称：宮古島来間リゾート シーウッドホテル

所在地：沖縄県宮古島市下地字来間484番地7

アクセス：宮古空港から車で約20分/みやこ下地島空港から車で約40分

URL：<https://www.seawoodhotel.com>