Press Release

株式会社飯田産業
報道関係者各位
2026年11月24日

聖なる季節は、ちょっと贅沢に。宮古ブルーのレストランで過ごす、来間島のクリスマス
笹田勇治郎 総料理長が手掛けるスペシャルメニュー

シーウッドホテル「ビーチハウスレストラン KISSHO」クリスマス限定メニューの提供を開始

【提供期間】2026年12月19日（土）～25日（金）
※テイクアウトは12月24日（木）・25日（金）お渡し

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12月19日（土）から12月25日（金）までの期間、ビーチハウスレストラン KISSHOにて、笹田勇治郎 総料理長が手掛ける「X'mas Special Lunch Course」「X'mas Dinner Buffet」「X'mas Special Dinner Course」の3種類のクリスマス限定メニューをご提供いたします。また、12月24日（木）・25日（金）には、クリスマスケーキと新作シュトーレンをテイクアウトにて販売いたします。



ビーチハウスレストラン KISSHOでは、このクリスマス、数々の受賞歴を誇る笹田勇治郎 総料理長が、宮古島の海の幸や沖縄の食材、厳選した高級食材にクリスマスならではの華やかさを重ねたメニューをご用意いたしました。素材の魅力を一皿ずつに込め、大切な方と囲む食卓が心に残る思い出となるよう、細部まで趣向を凝らしております。

「X'mas Special Lunch Course」では、沖縄のブランド鶏「ヤンバル鶏」のモモ肉に詰め物をした「ジャンボネット」を主役に、クリスマスにふさわしい華やかな「X'mas Special Lunch Course」をご用意いたしました。

「X'mas Dinner Buffet」では、宮古島近海で獲れた鮮魚をマンゴーソースで味わうカルパッチョや、宮古島産レモングラスの爽やかな香りを生かしたピラフなど、宮古島の恵みを生かした料理を日替わりで取り揃えております。ご家族やご友人とともに、心華やぐクリスマスのひとときをお楽しみいただけます。

「X'mas Special Dinner Course」では、キャビアやアワビ、和牛フィレ肉といった希少な高級食材をふんだんに使用しております。キャビアと帆立貝のタルタルや和牛フィレ肉のローストなど、贅沢な料理の数々をお楽しみいただけます。

さらに、ご自宅でのクリスマスを彩る、熟練パティシエ特製のクリスマスケーキと、栗の豊かな風味と食感を楽しめる2026年新作のシュトーレンを、各限定20個でご用意いたしました。12月24日（木）・25日（金）にお渡しいたします。

宮古ブルーをイメージし、青と白を基調とした開放感あふれるレストランでのお食事とともに、最高等級の星空に包まれる来間島で、特別なクリスマスをぜひお楽しみください。ご宿泊のお客様はもちろん、レストランのみのご利用も心より歓迎いたしております。

♦ クリスマス限定メニュー 概要

メニュー	提供期間	料金（税込）	ご予約
X’mas Special Lunch Course	2026年12月19日（土）～25日（金）	5,500円	要予約 （2日前17:00まで）
X’mas Dinner Buffet		大人 9,900円 ほか	随時（提供期間）
X’mas Special Dinner Course		19,800円	要予約 （2日前17:00まで）
X’mas Takeout	お渡し：2026年12月24日（木）・25日（金）	3,300円～	12月21日（月）まで お電話にて

提供店舗：ビーチハウスレストラン KISSHO（宮古島来間リゾート シーウッドホテル内）
※仕入れ状況により、内容が変更となる場合がございます
※ランチは通常、日・月・火・水曜日のみの営業となりますが、
　クリスマス期間中（2026年12月19日（土）～25日（金））は、曜日を問わず営業いたします

♦ ご予約・お問い合わせ

予約開始日：12月1日（火）
TEL：0980-74-7888（10:00～17:00）
予約URL（TableCheck）：
https://www.tablecheck.com/ja/seawoodhotel-beachhouse/reserve/message
※テイクアウトのご予約はお電話のみとなります

♦ 「X’mas Special Lunch Course」お品書き（5,500円・要予約）

提供期間：2026年12月19日（土）～25日（金）
ご予約：ご利用日の2日前 17:00まで

〈**前菜**〉オードブルの盛り合わせ
　・ノルウェー産サーモンのマリネ柚子風味 ブリニ添え
　・とこぶしの茗荷ソース
　・生ハムとオリーブペーストとオレガノのグリッシーニ
　・カリフラワーのムース（帆立貝と雲丹）キャビア添え
〈**スープ**〉白インゲン豆とパスタ、野菜のスープ
〈**魚料理**〉セロリのピューレを添えた鱈のオリーブオイル焼き
〈**メイン料理**〉ヤンバル鶏の詰め物をしたモモ肉「ジャンボネット」クリスマス風
〈**デザート**〉 ブッシュ・ド・ノエール
〈**その他**〉 コーヒー又は紅茶／パン（バゲット・紅芋パン）



▲X’mas Special Lunch Course


▲ヤンバル鶏の「ジャンボネット」クリスマス風

♦ 「X’mas Dinner Buffet」概要

提供期間：2026年12月19日（土）～25日（金）
時間：18:00～21:00
料金：大人 9,900円／キッズ（小学生） 3,960円／チルドレン（3～5歳） 1,980円
　　ア・ラ・カルト 各3,300円
ご予約：随時
※2種類のメニューを日替わりでご提供いたします
※ア・ラ・カルトはお好みに合わせて、メイン料理を追加でご注文いただけます

主なメニュー

〈**冷製オードブル**〉宮古島近海で獲れた鮮魚のカルパッチョ マンゴーソース／ノルウェー産サーモンのマリネ 柚子風味／紅ズワイ蟹のカクテル ほか
〈**シェフデモンストレーション**〉石原牛の腿肉のローストビーフ／アグー豚の鉄板焼き／季節の魚介類の鉄板焼き／ローストチキン ほか
〈**温かい料理**〉アグー豚肩ロースの香草焼き／スモールアワビのロティ 香草ソース／若鶏と宮古島産レモングラスのピラフ ほか
〈**ベーカリー**〉栗のクリスシュトーレン／紅芋パン ほか
〈**デザート**〉クリスマス期間限定のブッシュ・ド・ブラン、フレーズ ピスターシュ、クリスマスロールケーキ ほか
〈**キッズコーナー**〉国産牛のハンバーグステーキ／タコ焼き／カニクリームコロッケ ほか
〈**ア・ラ・カルト（各3,300円）**〉沖縄三大高級魚のカルパッチョ仕立て／オマール海老のトマトパスタ／地魚と魚介類のブイヤベース マルセイユ風／フランス産鴨のコンフィ／カスレ カルカッソンヌ風／貝類と木の子のクリーム煮 パイ包み焼き
※メニューは日により異なります

♦ 「X’mas Special Dinner Course」お品書き（19,800円・要予約）

提供期間：2026年12月19日（土）～25日（金）
ご予約：ご利用日の2日前 17:00まで

〈**アミューズ**〉 本日のアミューズ
〈**オードブル**〉キャビア、帆立貝、甘えびのコラボレーション タルタル
〈**スープ**〉 牛蒡の滑らかなクリームスープ カプチーノ風
〈**魚料理**〉アワビの蒸し煮、肝ソース
〈**お口直し**〉柑橘類のグラニテ
〈**肉料理**〉和牛フィレ肉のロースト 香り高いモリーユ茸のソース 熟成柚子胡椒と共に
〈**デザート**〉マイヤーレモンのシブスト キビ糖のアイスクリーム添え
〈**その他**〉コーヒー又は紅茶／パン


▲キャビア、帆立貝、甘えびのタルタル


▲和牛フィレ肉のロースト


▲マイヤーレモンのシブスト

♦ X’mas Takeout ～熟練パティシエが手掛ける限定スイーツ～

お渡し日時：2026年12月24日（木）・25日（金）14:00～18:00
お渡し場所：ビーチハウスレストラン KISSHO
ご予約　　：2026年12月21日（月）まで、お電話にて受付（TEL：0980-74-7888　10:00～17:00）



クリスマスケーキ（5号）　5,500円／限定20個

シーウッドホテルの熟練パティシエが手掛ける、甘さ控えめで上品な味わいのクリスマスケーキです。ひと口食べれば、もうひと口と手が伸びる美味しさが魅力です。大切な方と過ごすクリスマスのひとときに、ぜひお楽しみください。



シュトーレン（新作）　3,300円／限定20個

栗の豊かな風味と食感を楽しめる、上品な甘さの2026年新作シュトーレン。コーヒーはもちろん、貴腐ワインや辛口のスパークリングワインとともに、ちょっと贅沢な大人のクリスマスをお楽しみください。

♦ 笹田勇治郎 総料理長 プロフィール

笹田総料理長からのコメント

アミューズからデザートまで、旬の味わいを目でも舌でもお楽しみいただける、色彩豊かなクリスマスコースをご用意いたしました。「X’mas Special Lunch Course」は、お手頃な料金でクリスマス気分を存分に味わっていただける内容となっており、「X’mas Special Dinner Course」は、特別な夜を彩る豪華なフルコースに仕上げました。ディナーでは、香り高い島牛蒡をカプチーノ仕立てのポタージュスープでお楽しみいただけるほか、デザートには沖縄のマイヤーレモンを使用したシブストをご用意しています。大切な方やご友人、ご家族と、いつもより少し豪華なお料理を囲みながら、心に残るクリスマスのひとときをお過ごしいただけましたら幸いです。

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 外務省小和田官房長官（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 エスコフィエ協会よりフランス料理人にとって最高のステイタス「ディシプル」を受賞／
　　一般社団法人 司厨士協会より「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、トマトベー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20,000食を販売

♦ 「ビーチハウスレストラン KISSHO」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いたします。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いただけます。



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）
※ランチは通常、日・月・火・水曜日のみの営業となります
　ただし、クリスマス期間中（2026年12月19日（土）～
　25日（金））は、曜日を問わず営業いたします
※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
TEL ：0980-74-7888
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