



今年も「好きがあふれる暮らし」開催



2023年に続き、今年も「好きがあふれる暮らし」がホテル コレクティブ 1階にて開催中。

約300平米の広々とした会場に、全国から衣・食・住に関わる30ブランドが集結し、約2か月間のロングランイベントとして行われています。

沖縄県内のみならず、県外や台湾からも個性豊かなブランドが集い、暮らしを彩る素敵なアイテムが並びます。

国際通りへお越しの際にはお立ち寄りください。



開催期間： 2025年2月6日(木)～3月31日(月)

開催時間： 11:00～19:00

会場： ホテル コレクティブ 1F



オールデイダイニングがリニューアル

5周年を迎えたホテル コレクティブではオールデイダイニングを和食の「碧海庭 (へきかいてい)」と洋食の「ビジョン&エモーション」としてリニューアルし、さらにこだわりのお食事をご用意しています。

<オールデイダイニング・碧海庭>

琉球料理伝承人による和琉会席の提供開始



写真はイメージです

琉球料理の伝承人である料理人たちが生み出した、繊細な日本料理と沖縄の豊かな恵みが織りなす極上の一皿。沖縄の食材をふんだんに使い、目にも華やかな会席料理がスタートしました。時を重ねるごとに味わい深くなる泡盛とともに、五感で楽しむ至福のひとつときを。

沖縄で古くから親しまれてきた希少なイラブー (ウミヘビ) は、その美味しさを最大限に引き出すため、丁寧に研究を重ね、提供までに約5日をかけて仕上げています。

沖縄の食と文化が織りなす、至高の美味をご堪能ください。

時間： 17:30～21:30 (ラストオーダー20:45)

場所： 4階オールデイダイニング 碧海庭

料金： 和琉会席 デイゴ 12,000円 (全11品)

※1日限定5食/要予約制 (5日前)

和琉会席 サンダンカ 9,000円 (全12品)

※1日限定5食/要予約制 (3日前)

和琉会席 アカバナー 7,000円 (全12品)

※1日限定5食/要予約制 (3日前)

※ 内容を一部変更する場合がございます。 ※ 写真はイメージです。



一度は体験すべき！極上の泡盛3種飲み比べ

泡盛マイスターが厳選した泡盛3種飲み比べセット



- 🍷 那覇の酒造所を巡る飲み比べ ¥2,000
- 🍷 熟成の違いを愉しむ飲み比べ ¥2,000
- 🍷 県内人気酒造所を巡る飲み比べ ¥1,800
- 🍷 造りの違いを愉しむ飲み比べ ¥1,800



<オールデイダイニング・ビジョン&エモーション>

3月スタート！オールデイダイニングのランチビュッフェ「桜といちごフェア」



3月から、オールデイダイニングのランチビュッフェに「桜といちごフェア」が登場します！テーマは桜色の美しい料理。春の訪れを感じる華やかなメニューを、通常のビュッフェに加えてお楽しみいただけます。

フェア限定メニューでは、サクラエビの香ばしさとポテトのまるやかさが絶妙に融合した桜えびとポテトのタラモサラダ、桜のスモークチップで香り高く仕上げたチキンのオープン焼き、桜スモーク風味、ビーツの鮮やかな色合いを楽しみながら春を感じる桜色のボンゴレスパゲティー、白身魚の蒸し焼き、桜でんぶ添え、桜大福（毎週金）など、色とりどりの料理をご用意しています。その他にも多彩な桜をテーマにした料理が並び、春のランチタイムを盛り上げます。

さらに、毎月第1・第3金曜日にはマグロの解体ショーを開催！春の味覚と豪快なパフォーマンスを、ぜひお楽しみください。

実施期間： 3月1日（土）開始
 時間： 11:30～15:00（ラストオーダー14:30）
 場所： 3階オールデイダイニング ビジョン&エモーション



<バー&ラウンジ ディベルティード>

毎年大好評！「桜といちごのアフタヌーンティーセット」がリニューアル



毎年好評をいただいております「桜といちごのアフタヌーンティーセット」が、3月1日（土）より内容をリニューアルして登場いたします。今回のテーマは「お花見」。和の趣と苺の華やかさが融合した、見た目にも美しく、味わい豊かなアフタヌーンティーをご用意いたしました。美しいフラワーショートケーキや甘くてしょっぱい桜団子、苺と絶品イチゴジャムをたっぷり使用したロールケーキなど春の訪れを感じる、華やかな苺のアフタヌーンティーを是非お楽しみください。

実施期間：3月1日（土）開始
 時間：ティータイム 11:00～17:30（ラストオーダー17:00）
 場所：4階バー&ラウンジ DIVERTIDO



<居易園>

* 2月からシェフのお勧めに新メニューが登場！*



中国料理レストラン居易園では、シェフおすすめの新メニューが登場！寒い冬にぴったりの熱々のあんかけや煮込み料理をご用意いたしました。

新登場の逸品

- ㊦ 麻婆豆腐 ¥1,600 - エビのミソを加えた豆板醬や山椒油など、手作りにこだわり、深みのある旨みを引き出します
- ㊦ 豆腐の上海蟹ミソ煮込み ¥2,600 - やさしくまるやかな味わいで濃厚な蟹ミソの旨みを堪能できます
- ㊦ 沖縄県産美崎牛のステーキ XO 醬ソースがけ ¥3,600 - 柔らかく甘い美崎牛の贅沢な味わいの逸品の一品です
- ㊦ 鶏肉入り土鍋煮込み麺 ¥2,500 - 体の芯から温まる極上スープとパクチーの香りが絶妙に絡み合い、食欲をそそります
- ㊦ 家鴨肉入りあんかけ炒飯 ¥2,100 - 絶品の炒飯に旨みたっぷりの濃厚あんかけがハーモニーを生み出す贅沢な一皿。

この季節にぴったりの温かい中国料理を、ぜひお楽しみください！



ホテル コレクティブの美らスポット

毎号ご紹介する撮影必須のスポット、今回は入口玄関にあるアート作品をご紹介します。

Vol.19 玉登りシーサー



清水寺の「祥雲青龍」を寄贈したやちむん家の新垣光雄氏が手掛けたこちらのシーサーは、伝統的な「手ひねり」の技法で作られています。圧倒的な迫力を持つその表情が特徴的で、守り神としてゲストを迎え入れています。雄シーサーは口を開けて福を呼び込み、雌シーサーは口を閉じて福を逃がさないように守るという意味が込められています。

※ 記載の料金は全て税サ込価格です。

※ 日本政府ならびに関係機関の示す方針に準じ、サービス内容や営業時間を予告なく変更する場合がございます。

※ 館内施設の運営状況など詳細については、ホテル公式ホームページをご確認ください。

ホテル コレクティブの詳細は [こちら](#) よりご覧いただけます
ホテルコレクティブ [Instagram@hotel_collective](https://www.instagram.com/hotel_collective)