

sankara hotel&spa 屋久島

大阪 RiVi とのコラボレーションディナー



2025 年 4 月

世界遺産、屋久島のオーベルジュスタイルのラグジュアリーリゾート、サンカラ ホテル&スパ屋久島のレストラン okas では、大阪の人気レストラン RiVi（リヴィ）とのコラボレーションディナーを 1 日 20 組様限定で開催いたします。

サンカラ x RiVi コラボレーションディナー

地元食材で創るフレンチのレストラン okas の鈴木シェフと RiVi 山田シェフのスペシャルコラボレーションディナーはアミューズ、オードブル、スープ で 10 皿、メイン 1 皿、デザート 2 皿の合計 13 皿でゲストをお迎えします。6 月 21 日と 22 日の両日とも 1 日 10 組 20 名様のためだけに振る舞われる、この特別なディナーと、雄大な自然に包まれたサンカラにご宿泊というゴージャスな週末を是非体験ください。

日程：2025 年 6 月 21 日（土）・22 日（日）

料金：1 泊お一人様 53,000 円（税込）～

内容：・1 泊分の宿泊

・コラボレーションディナー

・朝食

サンカラ ホテル&スパ okas シェフ 鈴木章夫

神奈川県小田原市出身。神奈川県内のホテルやレストランでの経験を積んだ後、フランスの二つ星・三つ星レストランで修行を重ねる。箱根・宮ノ下の富士屋ホテルに 17 年間在籍し、研鑽を積む。鈴木シェフのスペシャリティである「パテ・アンクルート」は、フランス料理の技法が凝縮された一皿。アジア大会でも高く評価されたその味わいは、okas で必ず提供される。



RiVi シェフ 山田直良

イノベティブレストラン RiVi オーナーシェフ。製菓学校卒業後、ケーキの製造業務を経てイタリア料理に転向。大阪、京都のイタリア料理店で働いた後、イタリアへ渡る。ボローニャを中心に数箇所で経験を積み、帰国後、フランス料理店「ル・ヌー・パピヨン」にて研鑽。2011年、29歳で地元八尾市で独立開業。5年半の営業を経て、2017年、大阪・京町堀に RiVi を開業。



RiVi シェフパティシエ 馬場一帆

屋久島生まれ。辻調理師学校フランス校を卒業、仏口ワールのパティスリー「franck FRESSON」で研修。帰国後、東京の製菓店を経て、六本木の二つ星レストラン「Ryuzu」でシェフパティシエを務める。結婚、出産を機に大阪に移り、現在のレストラン RiVi のシェフパティシエへ。同レストランのお菓子ブランド「Re:Ri」を立ち上げ、毎月違うお菓子の予約販売などを実施している。



詳細は[こちら](#)よりご覧ください。

sankara hotel&spa 屋久島について

世界自然遺産・屋久島の南東、山を背に海を臨む高台に立つ sankara hotel&spa 屋久島。sankara はサンスクリット語で「天からの恵み」を意味し、屋久島の自然との共生、貢献を経営理念に置き、ホテルロゴの五つの花びらはホテルコンセプトである五つの"S" - safety (安全) / sence (洗練) / scene (景観) / surprise (驚き) / serving (おもてなし) を表し、真のホスピタリティを目指すオーベルジュ型リゾートホテルです。

2010年のオープン以来、『For the YAKUSHIMA』を宣言し、屋久島の自然に対する責任を担う目的で「サンカラ基金（屋久島の自然環境保護基金）」を設立し、屋久島の様々な自然活動に寄付を行っています。ホテル内で使用するアメニティなども、環境に配慮したオリジナルアイテムを使用しています。「地産地消」をテーマにした二つのレストラン、カジュアルな雰囲気「ayana（アヤナ）」と落ち着いた雰囲気の「okas（オーカス）」では、屋久島をはじめとする九州の食材を中心にここでしか味わえない味覚を提供します。ホテル専属ガイドによる「サンカラツアー」では屋久島の大自然を案内し、ホテルではオリジナルスパ「sankara sana」にて極上のリラクゼーションで心と体を癒します。「天からの恵み」をテーマに、サンカラは「自然体験・食・空間・癒やし・バトラーサービス」を通じて最上級のステイを提供します。

このプレスリリースに関するお問い合わせは下記まで：

sankara hotel&spa 屋久島

下田 千恵子

TEL: 0997-47-3487 E-mail: c-shimoda@sankarahotel-spa.com