



4月よりレストランメニューがパワーアップ！

<オールデイダイニング・ヴィジョン&エモーション>

4月からランチビュッフェ週末限定特別メニューが始まります♪



2025年4月5日(土)より週末限定の特別メニュー、海老しゃぶと和牛炙り寿司がお楽しみいただけます。大人気の寿司、天ぷら、しゃぶしゃぶ、ローストビーフに加わった贅沢なラインアップが週末のランチタイムをより特別なひと時に演出します。



ランチビュッフェ4月は「桜といちごフェア」



オールデイダイニングのランチビュッフェでは、「桜といちごフェア」を開始しました！

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の「豚ロース肉の桜スモーク風味 赤ワインソース」は、スモーキーな香りが肉の旨味を一層引き立てる絶品の一皿。旬の筍を使用した「筍の土佐煮」は、素材本来の風味を活かしたシンプルな味付けで、噛むほどに広がる優しい甘みが魅力です。香ばしい桜エビの風味が口いっぱいに広がる「白身魚の桜エビガーリックパン粉焼き タルタルオランダソース ディル風味」は、海老の旨味とクリーミーなソースが絶妙にマッチ。バター風味が広がる桜ライスの他に、「桜ロールケーキ」もご用意。ほんのり香る桜の風味と、なめらかな生クリーム、やさしい甘さの桜あんが調和した春らしいデザートです。

季節を感じる華やかな味わいを、ぜひお楽しみください。

さらに、毎月第1・第3金曜日にはまぐろの解体ショーを開催！

豪快なパフォーマンスを、ぜひご体感ください。

実施期間： 4月1日(火)～4月30日(水)

時間： 11:30～15:00 (ラストオーダー14:30)

場所： 4階オールデイダイニング ヴィジョン&エモーション

料金： 平日 大人：3,500円 / 小学生：1,300円 / 未就学児：無料

週末&祝日 大人：4,200円 / 小学生：1,500円 / 未就学児(4～6才)：500円 / 3才以下：無料

※ 土日祝ランチのご利用時間は90分制となります。



<居易園>



中国料理レストラン 居易園 では、「沖縄県産肉フェア」がスタート。沖縄が誇るブランド肉を使用した特別メニューをご用意しました。

石垣島産の和牛「石垣牛」は、きめ細かい肉質とジューシーな脂身が特徴で、豊かな風味が広がります。贈答用にも人気の高級肉です。また、沖縄本島北部で育てられる「もとぶ牛」は、脂の甘さと柔らかさが魅力で、高級ステーキやしゃぶしゃぶに最適です。さらに、沖縄県産の「キビまる豚」は、サトウキビを飼料に育てられ、脂身と赤身のバランスが良く、甘みとコク

が特徴です。これらの特別な肉の旨味を存分に引き出した贅沢な一皿を、この機会にぜひご堪能ください。

フェア限定メニュー

🍷 500g ステーキ

厳選されたもとぶ牛の肩ロースを使用した、圧巻の 500g ステーキ。5種類の特製ソースとともに味わう贅沢な逸品です。

🍷 もとぶ牛 肩ロースのよだれ牛

自家製の食べるラー油を使用し、手間暇かけて仕上げた一皿。香ばしいラー油の風味と、もとぶ牛のジューシーな旨味が口いっぱい広がります。ピリッとした辛味と酸味が絶妙に絡み合い、食欲をそそる逸品です。

🍷 石垣牛サーロインの湯引き

サッと湯引きした石垣牛サーロインは、肉の甘みと旨味が際立つシンプルで贅沢な味わい。薬味や特製ソースとの相性も抜群です。

🍷 キビまる豚 骨付きロース ゴマ風味

柔らかくジューシーなキビまる豚の骨付きロースを香ばしいゴマ風味に仕上げました。口の中で広がるコクのある味わいをお楽しみください。

🍷 キビまる豚スペアリブ 黒酢ソース

キビまる豚のスペアリブに、深いコクと酸味が特徴の黒酢ソースをたっぷり絡めました。食べ応えがあり、豚肉の甘味が絶品です。

シェフこだわりの調理法で引き出されたブランド肉の豊かな味わいを、心ゆくまでご堪能ください。

実施期間： 4月2日(水)～5月31日(土)

時間： ランチ 11:30～15:00 (ラストオーダー 14:30)

ディナー 17:30～21:30 (ラストオーダー 21:00)

場所： 3階中国料理レストラン 居易園



<バー&ラウンジ ディベリティード>

POOLSIDE BEER GARDEN (プールサイドビアガーデン)



那覇・国際通り沿いで、まるでリゾートにいるかのような開放感を感じながら、オリオンプレミアム生などの厳選されたビール、カクテルや泡盛、そしてチーズ、サラダ、チキンのオープン焼き、ピザ、デザートまで含む9品の美味しい料理をお楽しみいただけます。心地よい夜風と共に味わう一杯が、日常を忘れる特別な時間をお届けします。仕事帰りに、週末のご褒美に、大切な人との特別なひとときに、非日常のリラックス体験をぜひお楽しみください。

- 🍷 お料理9品 + フリードリンク120分 + シュラスコ体験 / お一人様 ¥5,500
シュラスコ1品のお試しとお料理がセットのお得なコース。人気のポテトはかわりOK!
※前日までの3名様よりご予約を承ります。※食材の仕入れ状況により提供内容が変更となる場合がございます。
- 🍷 フリードリンク120分 / ¥3,000
お好きなアラカルトをセレクトしたい方はこちらのライトなプランがおすすめです。
※1名様より当日予約可。

実施期間： 4月1日(火)～11月30日(日) ※雨天時は店内でご案内いたします。

時間： 17:00～22:30 (最終入店 20:00 LO.22:00)

新感覚のトロピカルスイーツ登場！たっぷりマンゴーかき氷&トロピカルスムージー



南国のフルーツを贅沢に使用したマンゴースムージー、ベリー・ベリースムージー、パイナップルスムージーのトロピカルスムージー3種と、フレッシュなマンゴーがたっぷり乗ったかき氷が新たに登場しました。スムージーはフルーツの豊かな味わいを感じながらも、さっぱりとした後味と濃厚な風味が絶妙に調和し、心地よいなめらかさと深みがクセになる逸品。

マンゴーかき氷は、大きめにカットされたマンゴーがゴロゴロとたっぷり入っており、フワフワのかき氷とともに、最後の一口まで濃厚なマンゴーの味わいを存分にお楽しみいただけます。プールサイドで爽やかな風を感じながら、南国リゾート気分を満喫してください。心も体も癒される瞬間をお届けします。





新スパ施設、春オープン予定！

この春、ホテル内に新たにスパ施設がオープン予定です。日々の疲れを癒し、心身ともにリラックスできる贅沢な空間でゲストをお待ちしています。台湾の高級スキンケアブランド「ADVITAM」を使用したトリートメントメニューをご用意し、上質なケアでゲストに至福の時間を提供します。落ち着いた雰囲気の中で贅沢なひとときをお過ごしください。春の訪れとともに、ADVITAMのプレミアムケアで新しい自分に出会ってみませんか。

オープン日程はまもなく公開です！お楽しみに！



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.20 むるぶし浜



紅入藍型の技法を使用したこの作品は、幼少期に父親と共に訪れた「いざり」（大潮で引いた海を歩きながら貝を取る）という思い出が背景にあります。作品には、稲妻のように力強く、そして素早く成長してほしいという思い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](#)