

ガーデン BBQ 「南風(ぱいかじ)」

夏季限定のガーデン BBQ「南風(ぱいかじ)」は、幻想的な中庭のファイアーピットを眺めながら、満天の星空の下、石垣島の夜を満喫できる、バーベキューレストランです。
石垣島の食材を中心とした多彩なメニューを心ゆくまでお楽しみいただけます。
※事前予約制となります。

金額 : 料理 大人(中学生以上) ¥5,000、小人(4歳~小学生) ¥3,000
ドリンク飲み放題 大人(中学生以上) ¥2,000、小人(4歳~小学生) ¥900
※サービス料/税込み

場所 : ガーデン(中庭) ※悪天候時は宴会場「ボールルーム真栄里」にて営業

営業日 : 中庭イベント開催時(7/24、27、30、8/2、5、8、11、14、18、21、24、27、30)

料理メニュー : 食べ放題(調理客前サービス)/サラダバー/デザートバー

【お肉メニュー】石垣産猪、牛カルビ、豚バラ、豚トロ、豚肩ロース、子羊スペアリブ、手羽中、鶏コンフィ、鴨コンフィ、ラムレッグ、ソーセージ、トルティーヤ

【魚介メニュー】石垣島近海魚、シビ鮪、鮪頭、カツオ、天使の海老、有頭海老、ストライプロブスター、イカ

【デザート】フルーツ各種、ケーキ各種、ゼリー各種

飲み放題メニュー: ビール、泡盛、ワイン(赤・白)、美ら茶、ソフトドリンク各種

日本料理 八重山「近海かつおづくし御膳」

石垣島近海で獲れた旬のかつおを料理長のアレンジ料理でご堪能いただけます。
石垣島のかつおは、身が引き締まっており、さっぱりとした味わいが特徴です。
旬のかつおを様々なお料理でお楽しみください。

金額 : ¥3,900 ※サービス料/税込み
メニュー :

【先付】滝川豆腐 蛇の目胡瓜 なめこ 美味出汁
【造り】かつお叩き 薬味色々 ポン酢
【煮物】大根 がんもどき 南京 人参 青身
【揚げ物】かつお立田揚 青唐 レモン
【食事】かつお丼 のり 胡麻 青葱 生姜
【香の物】三種盛り
【汁物】赤出汁
【デザート】本日のデザート



中国料理レストラン「ゆんたくまーさん」コース

「楽しくおしゃべりしながらお腹いっぱい」という意味を込めたコース名にふさわしい創作中国料理をご用意しました。近海魚や島とうふなど石垣島の食材をたっぷりと使用したコースをお楽しみ下さい。

金額 : ¥15,000 (3~4名様盛り合わせ) ※サービス料/税込み
メニュー : 前菜3種盛り合せ、本日のふかひれスープ、点心2種、海老二種盛り、近海魚の甘酢 シークワサーソース、青パパイアと県産牛の細切り炒め、海鮮炒飯、本日のデザート、中国茶



鉄板焼 於茂登「厳選石垣牛コース」

石垣島の雄大な自然の中で育てられた黒毛和牛である石垣牛。
2000年の沖縄サミットで食されたことで話題を呼び、ブランド牛の1つとして大変な人気があります。
そんな石垣牛の良いところだけ厳選し、素材の味を贅沢に楽しめる鉄板焼でご提供いたします。
1日限定10食です。

金額 : ¥18,000 (お一人様) ※サービス料/税込み
メニュー :

【前菜】本日の前菜
【焼野菜】金針菜、玉葱、紅芋、アワビ茸、島豆腐、ゴーヤ、アダン
【サラダ】グリーンサラダ



- 【厳選石垣牛】 サーロイン 150g 又は ファイル 100g
 ※お肉の増量を 10g 単位で承ります。
 サーロイン プラス 10g 1,000 円、ファイル プラス 10g 1,350 円
- 【食 事】 白飯 又は ガーリックライス
- 【香の物】 香の物
- 【止 椀】 赤出汁
- 【デザート】 本日のデザート

ファイアーサイドテラス「おーりーり石垣セット」

中庭を眺めながら、石垣島の牛肉や猪肉などの食材を使用したbuffeコーナーや焼肉をお楽しみください。

金 額 : 大人(中学生以上) ¥4,300、小人(4歳~小学生) ¥2,150 ※サービス料/税込み
 メニュー : ※お子様のプレートは、大人の半量となります。

【プレートメニュー】

石垣島産 牛カルビ(100g)、石垣島産 猪肉(100g)、
 島豚ソーセージ(2 本)、焼き野菜

【buffeメニュー】

石垣島産もずく酢、八重山かまぼこ、豊見山豆腐のゆし豆腐、
 石垣島産かつおのタタキ、チャンプルー、揚げだし島豆腐、
 八重山そば、石垣島産塩辛入ヒラヤーチ、ミミガー、牛汁、
 白飯、カレーサラダ 3 種、フルーツ、デザート など



サンコーストカフェ

【「とことん石垣」ランチbuffe】

前菜からメイン料理そしてデザートまで、石垣島の食材を使用したメニューを多数ご用意しております。

金 額 : 大人(中学生以上) ¥2,000、小人(4 歳~小学生) ¥1,000
 時 間 : 11:30am~2:00pm

【テーマbuffe】

毎週木曜日は、「TASTE OF ISHIGAKI」をテーマにしたメニューをお楽しみいただけます。

時 間 : 5:30pm~10:00pm(ラストオーダー9:30p.m)
 テーマ : 月曜日:ワールド/火曜日:アジア/水曜日:フランス/金曜日:イタリア/
 土曜日: Meat fair/日曜日:ファミリー



<TASTE OF ISHIGAKI>

各レストラン・バーにて石垣島や、八重山地方の文化や食材を生かした多彩な料理を多数ご用意し、その魅力を発信しております。

各レストランメニューの

「TASTE OF ISHIGAKI (ま〜さん石垣グルメ)」のロゴが目印です。

ANA インターコンチネンタル石垣リゾートについて

ANA インターコンチネンタル石垣リゾート(沖縄県石垣島真栄里 354-1、客室数 :255 室、代表番号:0980-88-7111)は、世界でも有数の美しい自然を誇る石垣島でも屈指のロケーションにあります。

その美しい自然に溶け込むよう、石垣島の砂浜をイメージしたサンドベージュを基調に石垣島の自然と文化を取り入れたインテリアは、リゾートらしくつろぎをご提供します。また、「コーラルウイング」の客室(82 室)は、新たに設けたワンランク上のプレミアムカテゴリー。50 m²のゆとりと、厳選したナチュラル素材のインテリアで落ち着いた時間を過ごしていただけます。

また、石垣島や離島観光、豊富なマリナクティビティなどの情報を提供するリゾートセンターや、石垣島を知り尽くしたリゾート・コンシェルジュが、お客様のリゾートでの充実した滞在をご提案します。石垣島ならではのかけがえのない体験や、贅沢な島時間をお過ごしいただけるようお手伝いしてまいります。

URL: www.anaintercontinental-ishigaki.jp

<ツイッターの公式アカウントが始動>
公式 twitter にて様々な情報を発信しております。
http://twitter.com/ANA_IC_ISHIGAKI



インターコンチネンタル ホテルズ&リゾート(InterContinental Hotels & Resorts)について

インターコンチネンタル ホテルズ&リゾートは、全世界 60 か国以上の国に 166 ホテルを展開し、60 年以上の経験に根ざした地域ごとの知識を活かしてサービスを提供しています。

インターコンチネンタルでは、卓越しつつも控えめなサービスと、比類のない設備を重要視していますが、私どもの最大の特長は、お客様に心からの思いやりを示していることです。私どもの願いは、お客様が持てる時間を最大限に活用するお手伝いをすることです。旅慣れたお客様に私どもの知識を提供することで現地の特長をご紹介します、お客様がその土地ならではの本物の体験をし、人生を豊かにして見聞を深められるようお手伝いしてまいります。詳細につきましては、インターネット www.intercontinental.com または www.intercontinentalvideo.com をご覧ください。

一般のお客様からのお問い合わせ先

ANA インターコンチネンタル石垣リゾート TEL 0980-88-7111(代表)