

**【Chiva-Som】 × 【sankara hotel&spa 屋久島】**  
**【パイサーン・チーウィンシリワット】氏と【武井智春】の饗宴がついに実現**  
**～ 世界自然遺産屋久島で味わう奇跡のスパ・キュイジーヌ ～**  
**7月8日（金）、9日（土）、10日（日）、3日間限りの特別ディナー開催のご案内**

株式会社サンカラリゾートホスピタリティ（本社：鹿児島県熊毛郡屋久島町/代表:佐藤二郎）では、屋久島で新たな展開を図るスモールラグジュアリーリゾート「sankara hotel&spa 屋久島」に、タイの代表的ラグジュアリー・デスティネーション・スパ、「チバソム」のエグゼクティブ シェフ【パイサーン・チーウィンシリワット】氏を招聘し、フレンチシェフ【武井 智春（sankara hotel&spa 屋久島）】との共演によるコラボレーションディナーを下記の要領で開催いたします。

数々の賞に輝いてきた「チバソム」のスパ・キュイジーヌと世界自然遺産屋久島で開花した「sankara hotel&spa 屋久島」のキュイジーヌ・ナチュラルが共鳴する奇跡のディナーにご期待ください。

**■開催場所**

「sankara hotel&spa 屋久島」

**■開催日**

・7月8日（金）、7月9日（土）、7月10日（日）

**■内容**

タイの代表的ラグジュアリー・デスティネーション・スパ、「チバソム」のエグゼクティブ シェフ

パイサーン・チーウィンシリワット氏と「sankara hotel&spa 屋久島」のエグゼクティブ シェフ武井との出会いを一皿一皿の料理に仕上げるコラボレーション。

新鮮かつ滋味溢れる地元屋久島や九州の食材を厳選し、地産地消の真髄と常に新しい感動を生み続ける「チバソム」のスパ・キュイジーヌが共鳴する奇跡のディナーをご堪能いただけます。



**■ご宿泊料金**

・7月8日（金）、7月9日（土）、7月10日（日）

サンカラ スイート	1泊1室	180,000円	(1名様1泊あたり、90,000円)
サンカラ ヴィラスイート	1泊1室	140,000円	(1名様1泊あたり、70,000円)
サンカラ ジュニアスイート	1泊1室	100,000円	(1名様1泊あたり、50,000円)
サンドラ ヴィラ ターラ (2F)	1泊1室	80,000円	(1名様1泊あたり、40,000円)
サンドラ ヴィラ ソーマ (1F)	1泊1室	70,000円	(1名様1泊あたり、35,000円)

※上記料金は、1室2名様ご利用の場合の1室料金です（夕・朝食、消費税、サービス料込）。

※スイートルームにご宿泊のお客様には、1泊につき60分のスパトリートメントが付きます。

※上記期間中のご夕食は、特別限定のコースメニューのみとなります。

※施設のご利用は、15歳以上とさせていただきます。

※サンカラ基金（屋久島自然保護の寄付金）として、別途お一人様500円頂戴いたします。

## ■『チバソム』概要

### ■『チバソム』とは

タイ語で“安寧の隠れ家”を意味するチバソム (Chiva-Som) は、バンコクより 210km、タイ王国のリゾート地として有名なタイ南部のホアヒンに位置し、美しさと落ち着きを併せ持つ、洗練された静かな空間です。美しい海に面したリゾートは、東洋と西洋様式を融合したラグジュアリーな宿泊施設を中心に、7エーカーの広さを誇る美しいトロピカルガーデンに囲まれています。58 室の客室は、プライベートな空間を提供するタイスタイルのヴィラ「タイパピリオン」、タイ湾を見渡す「オーシャンビュー・ルーム」、「スイート」の 3 タイプに分かれています。



過去 10 年間、英国コンデ・ナスト・トラベラー誌の読者投票に於いて、常にトップ 3 に選出され続けているデスティネーション・スパは、チバソムだけです。2006 年には米国トラベル + レジャー雑誌の読者投票に於いても、「ワールド・ベスト・デスティネーション・スパ」に輝きました。チバソムはデスティネーション・スパ・グループのメンバーです。(www.destinationspa.com)

### — 最良のウェルビーイングとバイタリティーへの専念 —

幅広いバリエーションのフィットネス、スパ、ホリスティックヘルスのトリートメントにより、癒し、回復、リジュベネートをお手伝いします。東洋の理念と西洋の診断方法を組み合わせたプログラムは、マインド、ボディ、スピリットを総合的にトリートメントします。ダイエット、ストレス解消、スキンケア、アンチエイジングなど、目的にあわせたパーソナルなプログラム、トリートメントを提供しています。160 以上の豊富なメニューによる、癒しの世界をたっぷりご堪能下さい。太極拳、ピラティス、パーソナルトレーニングで身体の健康を促進、ヨガ、メディカルサービスを含む様々なセラピーで、心身のヒーリングをご体験いただけます。リゾート内には、屋外エクササイズ用の「サラ」、室内プールを備える「ベイジング・パピリオン」、ビーチに面した屋外プール、マルチレベル・スチームサウナ、プランジプール、ハイドロプール、ワッツプール、ハイテク室内ジムなどの施設を有しています。メディカルサービスやセラピーの専用施設は、総合的な健康とウェルビーイングの向上のために、マインド、ボディ、スピリットのすべてに焦点を当てたオリジナルのデザインです。



### ■「チバソム」のスパ・キュイジーヌ

数々の国際的な栄誉ある賞の受賞歴に輝く、チバソムオリジナルのスパ・キュイジーヌは、チバソムのオーガニック農園で育った野菜、果物、ハーブを使用し、低カロリーでありながら、栄養豊富なメニューは、美味しく、見た目も楽しめる贅沢な食事です。

世界中の料理から選び抜かれた豊富なメニューは、新鮮な食材を用いて調理され、美味しさを追求する一方、菜食料理、小麦、グルテン、乳製品、砂糖を使わない料理を含む、低脂肪・低カロリーで健康を重視し、追求したメニューです。



### — コンセプトと理念 —

チバソムのコンセプトは、一辺倒な味になりがちな従来のヘルシー料理ではなく、これまでにない、新しい味をお楽しみいただける、創作スパ・キュイジーヌをご提供することです。新鮮なハーブや香辛料を絶妙に取り入れ、美味しく、豪華なディナーを色鮮やかに演出します。薄い味付けにするのではなく、食事に含まれているカロリーや脂肪分、塩分、糖分をおさえることが重要です。

チバソムのシェフは、ヘルシーでありながら食欲を十分に満足させる、デイリーメニューを提供しています。メニューの中には、柔らかく良質な牛肉ステーキ、ラム肉料理、鶏肉料理、新鮮な魚料理も含まれ、地元の新鮮な野菜とハーブ、香辛料が、これらの料理をより美味しく香り豊かにしています。

チバソムのスパ・キュイジーヌの理念は、滞在中だけの体験だけではなく、ご帰宅後も健康な食生活を実践できるよう、知識と経験をお持ち帰りいただくことです。

■『チバソム』 ホームページアドレス：<http://www.chivasom.com/>





## ■プロフィール

### エグゼクティブ シェフ：パイサーン・チーウィンシリワット

PAISARN CHEEWINSIRIWAT, EXECUTIVE CHEF, CHIVA-SOM

タイの代表的ラグジュアリー・デスティネーション・スパ、チバソム・インターナショナル・ヘルスリゾートは、その独自の健康への総合的な取り組みが、世界的に高く評価されています。その中でも、エグゼクティブ シェフのパイサーン・チーウィンシリワット氏が率いる、タイと国際的な熟練シェフで構成されたキッチンが提供する、創造性あふれるバランスの取れたスパ・キュイジーヌは、大変重要な役割を担っています。数々の賞に輝いてきたチバソムのスパ・キュイジーヌは、低カロリー、低脂肪、減塩のヘルシーな料理でありながら、常に新しい感動をお客様にお届けする、肉・魚料理、デザートメニューも豊富に含む、洗練されたグルメな料理です。リゾートが所有するオーガニックガーデンで栽培した、新鮮で栄養価の高い野菜や果物、ハーブを使用しています。パイサーン・チーウィンシリワット氏は、2003年にチバソムのエグゼクティブシェフに就任。以来、タイ料理とヨーロッパ料理を手がけてきた経験とチバソムのコンセプトを融合させ、栄養士と共にオリジナルのスパ・キュイジーヌを提供し、彼の料理を楽しみに、世界中から多くのお客様がチバソムを訪れています。



彼の料理への情熱は、幼少時代から始まりました。幼い頃から、家族が経営するタイレストランで、多彩なタイハーブを使用した香り高いタイ料理に関する知識と技術を学びました。大学で観光とホテルのマネジメントを学んだ後、バンコクのニッコーホテルに、ペストリーシェフとして入社しました。その後、バンコクのフォーシーズンズでの経験を経て、1999年からベルギーへ渡り、アルファ・ベルフリー・ホテル、及びソムバット・タイ・キュイジーヌで国際的な経験を積みました。

彼のスパ・キュイジーヌは、2004年スパ・アジア・クリスタルアワード「ベスト・スパ・キュイジーヌ・メニュー」、2005年スパ・ファインダー・マガジン読者投票「世界ベスト・スパ・キュイジーヌ・トップ10」など、世界的な賞を獲得しています。また、2004年に日本で開催された国際スパ・コンファレンス&エキシビション、香港の女性フォーラムでは、ゲストスピーカーとして招待されました。他にも、タイ、モナコ、イギリス、フランス、スイスなど世界各地で、スパ・キュイジーヌの普及のために幅広い活動を行っています。

彼のスパ・キュイジーヌに関する料理本は、これまで3冊出版されています。最新本は、スパ・キュイジーヌのタイ料理を特集しています。また、ブリティッシュ・エアウェイズのファーストクラスとビジネスクラス（ロンドン・ニューヨーク、及びロンドン・シドニー路線）の機内食としても彼のスパ・キュイジーヌは採用されました。「ウォーターサイド・イン・ロンドン」のシェフであるミッシェル・ルー氏や、ロンドンの「ノブ」のシェフ、マーク・エドワーズ氏、ロンドンの「ルソイ」のシェフ、ヴィニート・バティア氏の料理とともに、アラカルトメニューとして提供され、好評を博しました。



## ■『sankara hotel&spa 屋久島』概要

### エグゼクティブ シェフ：武井 智春（たけい ちはる）

1966年 群馬県生まれ。

シェ・イノ、タイユバン・ロブションで修行後、28歳でフランスに渡り、  
ジョエル・ロブション、トロワグロなどの3つ星レストランで修行する。  
1998年に帰国し、レストラン「ミクニ マルノウチ」総料理長を経て、伊豆の  
オーベルジュで総料理長に就任。sankara hotel&spa 屋久島のエグゼクティブ  
シェフとして着任し、地産地消をテーマに顔の見える食材探しに奮闘中。



## ■レストラン紹介

### 1階：レストラン「ayana」

キュージーヌ・レジョナル：九州の地方料理を絶妙に取り入れ、  
フレンチベースで仕上げます。自然の恵みを生かしたシンプルな  
カジュアルフレンチをご提供いたします。

【営業時間】 7：00～10：00（L.O.）、18：00～21：00（L.O.）

【席数】 46席

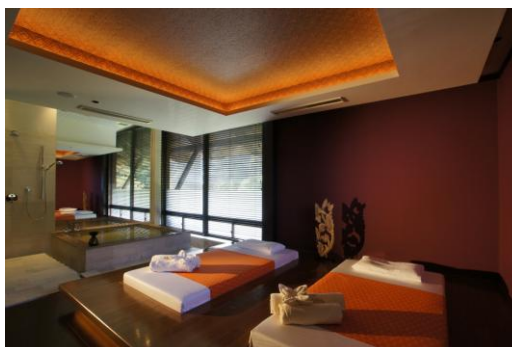


### 2階：レストラン「okas」

キュージーヌ・ナチュラル：お客様のためだけに武井シェフが屋久島  
からのインスピレーションを最大に働かせて創るオリジナルメニュー  
をご用意。自然派のフレンチフルコースをご堪能いただけます。

【営業時間】 18：00～21：00（L.O.）

【席数】 30席



## ■施設概要

- ◇ 敷地：30,455㎡
- ◇ 所在地：鹿児島県熊毛郡屋久島町麦生字萩野上553番地
- ◇ 客室：全29室 サンドラ ヴィラ 24室（各面積53㎡）、サンカラ スイート1室（126㎡）、  
サンカラ ヴィラスイート1室（104㎡）、サンカラ ジュニアスイート3室（71㎡）
- ◇ スパ：「アジアハーブアソシエーション」、カウンセリングルーム、トリートメントルーム5室
- ◇ レストラン：『ayana』（1階レストラン）、『okas』（2階レストラン）プールサイド（ドリンク、軽食）
- ◇ その他施設：プール、ライブラリーラウンジ、フィットネスルーム、セルフランドリー
- ◇ チェックイン：15：00、チェックアウト：13：00
- ◇ 送迎：屋久島空港、安房港へは送迎あり（詳細はお問い合わせください）

## ■ご予約・お問合せ先

sankara hotel&spa 屋久島

〒891-4402 鹿児島県熊毛郡屋久島町麦生字萩野上553番地

TEL 0997-47-3488 FAX 0997-47-3489

ホームページアドレス：<http://www.sankarahotel-spa.com/>

E-mail：[info@sankarahotel-spa.com](mailto:info@sankarahotel-spa.com)

※ご予約は、ホームページまたはお電話にて受け付けいたしております

★「sankara」とはサンスクリット語で『天からの恵み』を表します