



## 水曜日の夜はホテル コレクティブで Jazz に浸る



ホテル コレクティブでは6月より、大人の上質な時間が流れるバー&ラウンジ ディベルティードで Jazz Night を毎週水曜日に開催しています。

「ピアノ&チェロ」、「ピアノ&コントラバス」のデュオ演奏を週替わりでお届け。ディベルティードを象徴するバーカウンターの優しく灯る青い光と、まるで隠れ家のように落ち着いた空間で、ゆったりと美酒、美食とともにジャズの音色に耳を傾けてみませんか？

### <Wednesday Jazz Night 詳細>

開催日： 毎週水曜日

時間： 第一部 20:30～ / 第二部 21:30～ / 第三部 22:30～  
\* 1ステージ 30分

料金： お一人様につき、1品以上のご注文をお願いいたします。  
(ミュージックカバーチャージ無料)



## いっぱい遊ぼう！キッズルームがオープン



宿泊ゲスト専用のキッズルームがホテル4階にオープンしました。

みんな大好きな特大風船がフワフワと飛び交う風船エリアや、虹の滑り台のボールプール、まるでレストランのシェフになったようなミニキッチンコーナーなど、小さなお子様も安心して遊べる体験をご用意。悪天候でも思いっきり遊べるキッズルームで更に充実したファミリートラベルをお楽しみいただけます。

時間： 10:00～18:00 (最終受付 17:30)

対象年齢： 満2歳～満12歳

料金： 無料 (宿泊ゲスト専用)

\* 利用の際は、同意書が必要となります。スタッフにお申し付けください。





## 夏メニュー続々 レストラン&バー

沖縄の暑い夏を乗り切る夏限定のメニューやプランが次々にスタートしています。

### <オールデイダイニング>

\*夏のグルメランチビュッフェ\*



オールデイダイニング ヴィジョン&エモーションではローストビーフやパスタ、握り寿司、天ぷらなどシェフが目の前で仕上げるメイン料理に、今年は夏だからこそ食べたいスパイシーな料理が仲間入り！熱々のタンドリーチキンやスパイス香るメキシカンピラフなど、シェフ自慢の逸品をご堪能ください。

実施期間： 7月1日～9月30日  
時間： 11:30～15:00  
料金： 大人 2,800円 / 小学生 1,300円



### <居易園>

\*冷麺\*



暑い夏の疲れを癒す冷たいご褒美、ツルツとさっぱり！冷麺の季節が今年もやってきました。

今年は去年好評だったスープ冷麺に加え、夏にピッタリな豚肉しゃぶしゃぶ黒酢冷麺と海鮮入りトマト冷麺が登場、月替わりで提供します。

#### 🍜 スープ冷麺

あっさりとした極上スープに爽やかな具材の組み合わせで、暑い季節にぴったりの冷麺。  
(6月15日～9月30日)

#### 🍜 豚肉しゃぶしゃぶ 黒酢冷麺

豚肉の旨味と黒酢の風味が冷麺と相まって、ほどよい酸味とさっぱりとした口当たりが絶妙な冷麺。  
(6月15日～6月30日、8月1日～8月31日)

#### 🍜 海鮮入り トマトスープ冷麺

トマトベースのスープにごろっとした海鮮を贅沢に使用した、トマトの酸味がクセになる、どなたでも食べやすい冷麺。  
(7月1日～7月31日、9月1日～9月30日)

実施期間： 6月15日～9月30日  
時間： 11:30～15:00 / 17:30～21:30  
料金： スープ冷麺 1,400円 / 黒酢冷麺、トマトスープ冷麺 1,600円





\*スタミナ・スパイスフェア\*



大エビのスパイシーガーリック炒めやニンニクの芽とハチノスの炒めなど、中国料理の基本食材、ニンニクや唐辛子を使用したメニューはもちろん、日本を代表するスパイス山椒などを贅沢に使用した、辛口マーボー豆腐 追い山椒と山椒オイル添えなどのスタミナメニューで身体にエネルギーをチャージします。居易園の本格中国料理で沖縄の暑い夏を乗り切ろう！

実施期間： 7月1日～8月31日  
時間： 11:30～15:00 / 17:30～21:30  
料金： 一品 1,800円より



<バー&ラウンジ ディベルティード>

\*サマーアフタヌーンティーセット\*



沖縄を代表する食材、パイナップルやマンゴー、ゴーヤなど夏の味覚を使用した彩りもポップな期間限定のアフタヌーンティーセットをご用意しています。お飲み物はシンガポールのラグジュアリーティーブランド『TWG Tea』のティーセレクション（8種）よりお選びください。

実施期間： 6月1日～8月31日  
時間： 13:00～17:00  
料金： 2,300円 / スパークリングワイン1杯付き 2,700円



## 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、今回は初のスタッフ紹介！なんとも”うちなー”な雰囲気漂う笑顔の美ら人スポットです。

### Vol.14 琉球料理伝承人のシェフ御三方



ホテル コレクティブでは「沖縄の伝統的な食文化」の担い手として、歴史的・地理的背景などに至る総合的な理解や技術を習得し、次世代への継承及び観光資源としての活用や取り組みを行う琉球料理伝承人に認証されているスタッフが3名おります。調理師または栄養士の資格を有し、10年以上の実務経験がある人を対象とし「琉球料理担い手育成講座」の全カリキュラムを受講した人のみが沖縄県から認定されます。伝統的な琉球料理から、家庭料理として親しまれる「ちゃんぷるー」などの沖縄料理をゲストに提供しています。

※ 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](#)