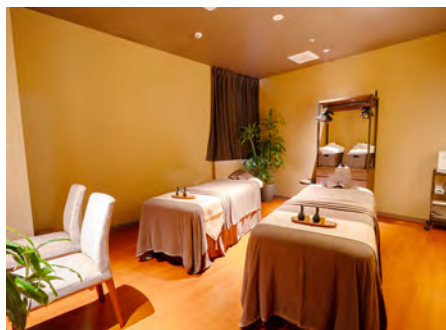




新感覚のウェルネス空間 コレクティブスパ 誕生



今春、ホテル コレクティブにアロマセラピーを提供する新しいスパ施設「コレクティブスパ」がオープンしました。

本施設では、ストレスや睡眠不足、むくみ、血行不良といった現代人の悩みに向き合い、「香りの力」で心と身体のバランスを整える癒しの体験を提供します。内装はブラウンとベージュを基調としたナチュラルなデザインに、観葉植物を配した温かみのあるインテリア。都会の喧騒を忘れ、ゆったりとした時間が流れる空間で、深いリラクゼーションを実現します。

🔊 アロマオイルトリートメント (60分/90分)

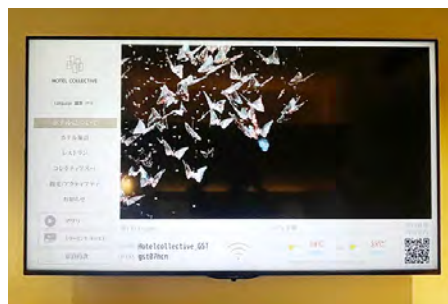
ゲスト一人ひとりの体調や気分に合わせてオイルとアロマを組み合わせるカスタマイズトリートメントを提供します

🔊 使用製品：台湾発のオーガニックブランド「AD VITAM」

トリートメントでは、台湾発・日本初上陸のオーガニックブランド「AD VITAM (アドヴィタム)」を採用しています。



全室のテレビで Netflix や Amazon video などのコンテンツが視聴可能に



ホテル内260室、全ての客室のテレビをアップグレード。

Netflix、Hulu などの有料コンテンツや、Youtube、TVer などの無料コンテンツまで、動画配信サービスの視聴が可能になりました。

お好きな番組や動画などでゆったりとリラックスした時間をお過ごしください。

視聴可能サービス：

有料コンテンツ

NETFLIX、hulu、prime video、Disney+、DAZN、U-NEXT、d アニメストア

無料コンテンツ

Youtube、TVer、ABEMA、Lemino、TUNEIN、SPOTIFY、amazonmusic





HOTEL COLLECTIVE

開業5周年記念UKULELE GYPSY キヨサク from MONGOL800 スペシャルライブ大盛況に終了



8月2日、ホテルコレクティブ開業5周年を記念し、沖縄が産んだ人気アーティスト MONGOL800 のベースボーカル キヨサクによるソロプロジェクト「UKULELE GYPSY」のスペシャルライブを開催し、350名ゲストと盛り上がりました。

さらにサプライズゲストとして、ORANGE RANGE の RYO さん、粒マスタード安次嶺さんが登場し、この日限りの奇跡のセッションが実現。



感動と興奮にあふれる特別な一夜となりました



秋の味覚満載レストラン情報

<バー&ラウンジ ディベলティード>

秋果の恵み〜アフタヌーンティーセット



ローズマリー香るオレンジゼリーや濃厚な苔庭モンブラン、林檎のキャラメルオペラ、栗のラズベリーマカロンなど、秋の味覚を詰め込んだ華やかなティーセットが登場します。

きのこミートのピタパンや柚子香るカナッペなどセイボリーも充実。旬を味わう優雅なひとときをお届けします。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セレクションよりお好みの紅茶をお選びください。



実施期間： 9月1日(月) 開始

時間： ティータイム 11:00~17:30 (ラストオーダー17:00)

場所： 4階バー&ラウンジ DIVERTIDO

<オールデイダイニング・ヴィジョン&エモーション>

秋の収穫



実りの秋を彩る、旬の味覚を贅沢に取り入れた特別メニューをご用意いたしました。

前菜には、香り高いバルサミコで仕上げた「きのここと茄子のマリネ」や、秋鮭ムースと白身魚をくちなし香るクリームソースで優しく包んだ一皿を。なめらかなフォアグラ風味のフランには、チキンとショートパスタを忍ばせ、濃厚な味わいをお楽しみいただけます。

メインディッシュには、芳醇なポルチーニの香り漂うきのこソースでいただく「チキンのグリル」、そして栗入りマッシュポテトを添えた「ローストビーフ」をご用意。小鉢には、ほっくりとしたかぼちゃを豆腐クリームで和えた優しい一品を。



HOTEL COLLECTIVE

デザートには、秋の味覚を詰め込んだ「さつまいもロール」(9・10月限定)や「安納芋ムース」、瑞々しい「ブドウりんごゼリー」、濃厚な「かぼちゃプリン」など、秋ならではの甘美なラインナップを揃えました。旬が織りなす豊かな香りと味わいを、心ゆくまでお楽しみください。

実施期間： 9月1日(月)開始

時間： 11:30～15:00 (ラストオーダー14:30)

場所： 3階オールデイダイニング ビジョン&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 / 幼児(4～6才)：500円 / 未就学児：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>

ホテル コレクティブのメインダイニングである居易園は9月よりランチタイム、ディナータイム、定休日なしで毎日ご利用いただけます。

9月スタートのシェフおすすめ



旬の食材と匠の技が引き立て合う贅沢な味わいを揃えました。皮は香ばしく、中はジューシーに仕上げた「居易園名物 沖縄県産地鶏の窯焼き パリパリチキン」、彩り豊かな前菜六種盛り合わせ、香り高いポルチーニと5等級石垣牛の炒め物、ラムチョップのクミン炒め、濃厚な旨みが魅力のイセエビなど、素材の持ち味を生かした一皿が並びます。ほかにも、海老入りワンタン麺やチャーシュー煮込み麺、台湾風まぜそば、鶏肉入り土鍋煮込み麺など、心も体も温まる麺料理もご用意。

点心や大根もち、鮭と鮭トバ入りチャーハンなど、多彩な逸品もお楽しみいただけます。

本場の味わいを存分にご堪能いただける、シェフ渾身のメニューで秋のひとときをお過ごしください。

実施期間： 9月1日(月)開始

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



9月まで開催 期間限定スパイスフェア



暑い夏もう一息！毎年好評のシェフ特製痺れる旨辛(うまから)料理が今年も人気上昇中。塩漬け唐辛子や青唐辛子、島唐辛子の突き抜ける辛さや山椒の痺れる刺激など、夏の暑さを吹き飛ばす全11品。夏の最後を乗り切るスパイスフェアは9月30日まで開催しています。



HOTEL COLLECTIVE

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、今回は居易園のアート作品をご紹介します。

Vol.21 居易園の少女



中国料理居易園のホール中央に展示されている少女像。まん丸い頬と愛らしい笑顔が特徴で、華やかなドレスに身を包み、梅の木に腰掛けながら、ゲストをお迎えしています。

作者は北京を拠点に活動するアーティストのウージャフウイ。作品のほとんどが女の子をモチーフとした彫刻で、感情的なニュアンスを自然に表現し、成長のさまざまな段階が表現されています。

※ 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](#)

ホテル コレクティブ

〒900-0014 沖縄県那覇市松尾2-5-7

<TEL>098-860-8366

<FAX>098-860-8378