

2年連続で「1 ミシュランキー」獲得



sankara は2025年10月8日にパリで発表された「ミシュランガイド ホテルセクション」にて、2年連続で「1 ミシュランキー」ホテルとして選出されました。

「ミシュランキー」は、旅を豊かに彩る特別な体験を提供する宿泊施設に贈られる特別な評価。

世界で約 7,000 軒の掲載ホテルの中でも、優れた滞在体験を提供する施設だけに授与されます。

この栄誉を胸に、今後も“人生の豊かさに触れる滞在”をお届けしてまいります。

* [日本のミシュランキーホテルセクション 2025](#) 



公式ホームページリニューアル



このたび、当ホテルの公式ホームページが新しく生まれ変わりました。屋久島の自然美と、サンカラならではの静けさと癒しをより感じていただけるよう、デザインや構成を一新し、より見やすくなりました。

ぜひ一度ご覧いただき、屋久島での特別なひとときを思い描いてください。



特別メニュー“ガストロノミー”



okas では、屋久島の大地と海が育んだ旬の食材を中心に、フレンチの技法で丁寧に仕立てたコース料理をご提供しています。今回は特別に、通常の okas メニューとは異なる、スペシャルメニュー“ガストロノミー”をご用意しました。

sankara の地産地消をコンセプトに、屋久島で採れた新鮮な食材をフレンチフルコースで提供。“ガストロノミー”では屋久島キューピーヌと世界三大珍味をはじめとした最上の食材を掛け合わせ、新たな食の境地へ。

屋久島でしか楽しめない、至福のひとときをご堪能いただけます。

部屋タイプ： ジュニアスイート、ヴィラスイート、サンカラスイート



-夕食-

レストラン okas にて“ガストロノミー”



-朝食-

レストラン ayana にて屋久島育ちの酵母をつかったブルーランジェ渾身の焼き立てパンや、有機野菜や季節のフルーツ、地元で採れた新鮮な素材をふんだんに使った本格的な朝食をお楽しみください。



-スパトリートメント-

1泊につきお一人様60分のスパトリートメント

美しい海と深い森に囲まれた屋久島で心身ともにリフレッシュ。
各種トリートメントメニューをご用意し、優雅な寛ぎのひとつときへご案内します。



本坊酒造 コラボレーションディナー



毎年大好評の『屋久島伝承蔵 本坊酒造』× ayana コラボレーションディナーを今年も2025年11月22日(土)から開催します。

使用するのは、屋久島の風土とともに育まれた、本坊酒造「屋久島伝承蔵」の焼酎や、島でエイジングされたウイスキーなど。地元の水・空気・土から生まれた個性豊かな焼酎は、島の自然そのもののよう奥深く、繊細です。

焼酎を“合わせる”のではなく、“主役”として捉えるこのディナー。

香りや余韻までを丁寧に読み解きながら、シェフ高橋が一皿一皿に焼酎の世界観を映し出します。

地元の焼酎と屋久島の旬食材、そして sankara の感性が交差する、唯一無二のペアリング体験をお楽しみください。

期間： 2025年11月22日(土)～11月30日(日)

料金： ￥6,000- (本坊酒造ペアリング付き)
￥4,500- (お料理のみ)

※1日10食限定、当日のお申し込みは16:00までです。

記載の料金は全て税サ込価格です

sankara hotel&spa 屋久島の詳細は [こちら](#) よりご覧いただけます