

<報道関係各位>

2025 年 6 月 10 日

フサキビーチリゾート ホテル&ヴィラズ 沖縄の魅力を凝縮した HANARÉ 新コース『チムグクル』提供開始

石垣・八重山諸島の厳選食材が織りなす、洗練と余韻の美食体験～真心を込めたおもてなし～



フサキビーチリゾート ホテル&ヴィラズ（所在地：沖縄県石垣市、総支配人：加藤康夫）内レストラン「HANARÉ（以下当レストラン）」では、2025 年 6 月 1 日（日）より新コース『チムグクル（真心）』の提供を開始しております。

オープンから 3 年の節目を迎えた当レストランは、当初より石垣島の地で育まれる自然の恵みと歴史の積み重ねを尊重し、イノベーティブフュージョンのコースを通じて多くのお客様にご愛顧いただいております。

コースの名称『チムグクル（真心）』は、沖縄でとても大切にされている言葉で、「相手を思いやる心」「真心」「優しさ」を意味します。本コースメニューは、様々な食材をもたらす豊かな自然をリスペクトし、シェフ反町世俊（そりまち せいごん）が調理法から盛り付けまで細部にこだわり、素材の持ち味を余すことなく活かしております。沖縄産の食材に強いこだわりを持ち、地元・石垣島や八重山諸島の農家から厳選して仕入れる素材を中心に、和食、中国料理、東南アジアの技法や調味料、スパイスを融合。ここでしか味わえない、当レストラン独自の料理の世界をご堪能いただけます。

お食事の前には、使用する食材を実際にご覧いただきながら、その魅力をご紹介。豊かな感性を刺激する演出でおもてなしいたします。また、ソムリエがセレクトしたペアリングメニューとのマリアージュを、当レストランならではの世界観の中でお楽しみください。

「真心」を込めたおもてなしとともに、石垣島の豊かな自然と文化を五感で体験できる特別な美食時間をご提供いたします。

【チムグクル-真心- 概要】

＜コースメニュー＞

- 先付三種（石垣牛タン ワサビ ハンダマ／マグロ 昆布 長命草／蓴菜（じゅんさい）モズク アワビ）
- 山羊ミルク ヨーグルト ホワイトバルサミコ ボタンエビ
- 石垣鶏 竜眼 クコの実 スッポン アーサー
- 黒米 押し麦 はまぐり 白醤油
- ミーバイ 胡辣湯 鶴紫 豆苗 花椒油
- 南ぬ豚 普尔茶 八角 カルダモン 桂皮 マッシュルーム
- 石垣牛 島野菜 よだれソース
- 八重山平麺 ミンチ チャーシュー 島野菜 辣醬
- タロイモ ミント パイナップル マンゴー オレンジ
- 黒糖 石垣卵 ミント 生クリーム

＜おすすめメニュー＞

先付三種 （ペアリング：燕子花（かきつばた） トラディショナル スパークリング、ルミエール）



霜降りの石垣牛タンを香ばしく Grill し、アクセントにわさびの清涼な香りを添えております。黒糖と塩でマリネしたトロを赤身で包み、紫蘇の香りをふわりと重ねたマグロ。もずくとじゅんさい、トマトの酸味と甘味が調和する冷製の澄まし仕立てには、鮑のスライスを忍ばせて。季節を映す、端正なひと皿です。

食事の幕開けにふさわしい一杯として、甲州ぶどうを使用したスパークリングをペアリングに。シャンパーニュ製法による熟成感と希少性が、HANARÉ の世界観に寄り添います。

黒米 （ペアリング：純米大吟醸）



黒米と押し麦に貝を合わせ、ホワイトバルサミコと葱油で繊細に和えました。冷たい白醤油と牛乳をやさしく仕立てたエスプーマのソースが、豊かな旨味と軽やかな余韻を添えます。ペアリングには純米大吟醸をご用意。蛤出汁のクエン酸と日本酒のアミノ酸の旨味の相性を軸に、葱や醤油の香ばしさと日本酒のふくよかな香りが感じられます。

果実汁



透明感あふれる器に繊細に盛り付けた台湾風タピオカ芋園。南国を象徴する瑞々しく爽やかなフルーツスープは、器の中で造形された至高のアート。美食がつなぐ優雅な時間をお過ごしください。

＜料金＞

- ・チムグクル（真心）コースメニュー 15,000 円
- ・アルコールペアリング 7,000 円 ・ノンアルコールペアリング 5,000 円

※表示料金は、すべて消費税込みです。

<HANARÉ シェフ 反町世俊（そりまち せいごん）>



上海出身。日本料理から始まり、洋食、イタリア料理、フランス料理と幅広く修業を積んだ後、アジア諸国や欧米国など海外で6年間の経験を重ねる。

HANARÉ では八重山を始めとした沖縄の食材を和食、中国料理、東南アジアの技法や調味料と融合させ、独自の料理をつくりだす。

2022年6月1日の開業より HANARÉ のシェフを務め、琉球の文化を一つのコースでイノベーティブに表現している。

<提供レストラン>

HANARÉ（はなれ）

琉球の文化をイノベーティブに表現したレストラン。メニューはシェフのおまかせの1コースのみ。石垣島、八重山地域から仕入れた食材を中心に、和食、中国料理、東南アジアの技法・調味料・スパイスを使い、独自の料理世界をお届けいたします。琉球庭園に囲まれたスタイリッシュな和風モダン空間。石垣島の夜空をイメージしたシャンデリアや自然をモチーフにしたアートが非日常の贅沢を演出します。



- ◆営業時間：17:00～22:00（最終入店 19:30、飲料ラストオーダー21:30）
- ◆定休日：月曜日（祝日を除く）
- ◆ドレスコード：リゾートカジュアル※タンクトップ、スポーツウェア、ビーチサンダルでのご来店はご遠慮ください。
- ◆ペアリング以外のドリンクもご用意しております。
- ※季節・仕入れ状況により、メニューは予告なく変更となる場合がございます。
- ※事前予約制（当日予約は15時までの受付）個室3室（要事前予約、別途料金）
- Web：<https://hanare-ryukyu-shintench.com/>
- 詳細：<https://www.fusaki.com/blog/archives/21859>

【ご予約・お問い合わせ】

TEL: 0980-88-7095（受付時間 9:00～20:00） Email: dining_fusaki-resort@mystays.com

★現地スタッフ撮影フォト&ビデオ随時配信中

フサキビーチリゾート ホテル&ヴィラズ 公式Instagramアカウント @fusaki_ishigaki

https://www.instagram.com/fusaki_ishigaki/

■フサキビーチリゾート ホテル&ヴィラズについて

ホテルのシンボルロゴ「**エイト・スターズ**」は**空・星・音・風・土・海・心・雨**の象徴で、ゆったりと流れる島時間の中で、フサキビーチリゾートでしか味わえない特別な体験を表現しています。



- ・ホテル名称：フサキビーチリゾート ホテル&ヴィラズ
- ・所在地：沖縄県石垣市新川 1625 番地
- ・アクセス：石垣空港から車で約 35 分、石垣港離島ターミナルより車で約 15 分
- ・代表者：総支配人 加藤 康夫 ・開業年月：1982 年 7 月 ・客室数：398 室
- ・料飲施設：レストラン 4 軒、ラウンジ&BAR、ビーチサイドレストラン（夏期）、ビーチサイド BAR
- ・その他施設：プール/ビーチステーション/ベビー&キッズルーム/SPA/ショップ/バンケットホールほか
- ・敷地面積：約 86,000m² ・延床面積：約 28,000m²
- ・お問合せ：TEL：0980-88-7000 公式ウェブサイト：<https://www.fusaki.com/>

【アイコンア・ホスピタリティ・グループ】（6/30 までマイステイズ・ホテル・グループ）

<https://www.mystays.com/>

180 棟 24,846 室（2025 年 6 月 6 日現在）

【アイコンア・ホスピタリティ株式会社】（6/30 まで株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント）

<https://corporate.mystays.com/>

アイコンア・ホスピタリティは、宿泊特化型やフルサービスのコミュニティホテル、リゾートホテル、温泉ホテル・旅館などさまざまな業態の施設でお客様をお迎えしています。北海道から沖縄にいたる日本各地で 180 棟を展開するマイステイズ・ホテル・グループは、くつろぎの空間や温泉でのリラックス、ホテル内グルメを楽しむ美味しいひとときなど、お客様ひとりひとりのこだわりに対応してまいります。

本社所在地：〒106-0032 東京都港区六本木六丁目 2 番 31 号六本木ヒルズノースタワー14 階

設立年月日：1999 年 7 月 8 日／資本金：1 億円／事業内容：ホテル、旅館の管理運営

従業員数：11,634 名（2025 年 6 月 1 日現在、グループ会社含む）

受託売上高：139,697 百万円（2024 年 12 月期実績）

株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメントは 2025 年 7 月 1 日（火）より
アイコンア・ホスピタリティ株式会社へ社名を変更いたします。

ICONIA
HOSPITALITY

—報道関係者お問い合わせ先—

フサキビーチリゾート ホテル&ヴィラズ 広報担当（マーケティング）

TEL：0980-88-7000 / Email：press_fusaki@mystays.com