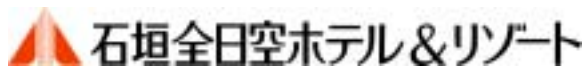


PRESS RELEASE



石垣全日空ホテル&リゾート

沖縄県石垣市真栄里 354 - 1

Phone: (0980)88-7111 Facsimile: (0980)88 - 7211

第 05-16 号

2005 年 6 月 17 日

プレス関係者各位

カフェレストラン「クレール」の全面リニューアルに併せ、 「ちゅらしまキューズ^(*)」をテーマにメニューも生まれ変わります ～ 石垣島の天然の恵みをふんだんに使った体にやさしいお料理～

石垣全日空ホテル&リゾート(沖縄県石垣市)【代表取締役社長 柴田 光彦、取締役総支配人 中島 賢一】では、7月に新館開業7周年を迎えるにあたり、メインダイニングである「クレール(Clair)」の増築・改装工事を4月より実施しております。

今回のリニューアルは、夏の稼働率の高い時期にも充分対応できるよう、増席(158席から246席へ)と開放的なテラスサイドを新たに設けます。店内はお客様に「のんびり、ゆったり、気ままにリゾート」というホテルコンセプトをもとに、ショーキッチンから五感を刺激するさまざまなエンターテイメントをご提案、改装前までは天候に左右されたテラス席に、沖縄特有の赤煉瓦屋根の開放的な空間を新設いたします。また、レストラン改修に併せ、メニューも一新いたします。「ちゅらしまキューズ」と称し、石垣全日空ホテル&リゾートでしか味わえない、食材にこだわったお料理をご提供してまいります。リニューアルオープンは7月17日を予定しております。

クレール改修ポイント

- 🌈 リゾートを満喫いただくため、天候に左右されないテラス席を新設。窓を開放すると目の前に広がる中庭の緑とさわやかな南国の風をお楽しみいただけるオープンエアにし、一日中リゾート気分を楽しめる空間を目指します。
- 🌈 ショーキッチンを配し、五感を刺激する演出をします。
- 🌈 テラス席はフルシーズンご使用いただけるほか、夏季の夜はビアテラス営業やレストランウエディングなど多目的スペースとしてお客様のニーズにお応えします。

メニュー特徴 : 地元食材を使った焼きたてのホテルメイドパン

- 🌈 ショーキッチン内で焼かれたできたてのパンの香りが、毎朝レストランいっぱいに広がります。
- 🌈 パイナップルとサトウキビの天然酵母や、ミネラルたっぷりの石垣島の海水などを利用した、こだわりのパンをご提供。石垣島の旬の食材、黒糖・シークァーサー・ピパーチ^(*)・泡盛・ハイビスカス・黒紫米・米ミソなどを使ったオリジナルのパンは、当ホテルでしか味わえない商品です。

メニュー特徴 : 美容と健康を考えた体にやさしいお料理

- 🌈 朝食・昼食は石垣島ならではの天然食材を使用したメニュー約25種類をbuffetスタイルでご提供いたします。
- 🌈 ディナーは、ご好評いただいているフレンチシェフ、ジャン・マリー ローラン氏^(*)による石垣島の素材を使用した地中海料理をプリフィックススタイルでご提供。ホテル自家製ハーブを使用したヘルシーサラダや石垣島の塩を使用したオリジナルスイーツなどはbuffetスタイルで心ゆくまでお楽しみいただけます。
- 🌈 ホテルの広大な敷地を利用したハーブ園で自家製栽培されたハーブや食用の花をふんだんに使い、島の素材(魚貝・米(黒米、赤米)・野菜・フルーツ・薬草・島胡椒・塩など)を使った創作料理は、見て楽しく、食べておいしい「ちゅらしまキューズ」です。

- *1...「ちゅらしまキューズ」とは、石垣島の天然素材を中心に自家栽培した有機野菜やハーブを使った、「からだにやさしく」、「見た目もきれいで」、たのしみながらおいしくいただく、LOHAS(ローハス。健康と地球環境にやさしいライフスタイルを考えた新しい生活様式)な創作料理。今後の石垣全日空ホテル&リゾート内の各レストランでは、和食・洋食・中国料理とも全てにおいて、この「ちゅらしまキューズ」という共通のテーマを持った料理展開をしていきます。
- *2...・ヒパーチ、ピパーツともいわれる、胡椒によく似た少し甘い香りのする香辛料。石垣島では島胡椒といわれ、八重山そばなどに入れる。
- *3...全日空ホテルズ沖縄地区洋食総料理長。ホテル・クリヨン、ホテル・プラザ・アテネ、マキシム・ド・パリなどを経て、フランス国内の数多くのレストランでの料理長として活躍後、1981年に来日。2002年9月に石垣全日空ホテル&リゾートの洋食料理部門総料理長および沖縄地区全日空ホテルズの洋食総料理長として着任し、沖縄の素材を積極的に取り入れたヘルシーな地中海料理を提供。同年10月には、海外でのフランス料理普及とその努力に対して、特に功績のあった者にフランス国家・農業省より授与されるフランス国家農事功労章を受章。

カフェレストラン「クレール」(Clair) 概要

- ・営業時間:朝食 06:30 ~ 10:00/昼食 11:30 ~ 14:00
 夕食 17:30 ~ 22:00(L.O21:30)
- ・席数:全 246 席、テラス席:144 席



< 「クレール」外観イメージパース >



< 毎朝焼きたてのホテルメイドのパンが並ぶ >



< 地元素材と自家製ハーブを使った色彩豊かな一皿(イメージ) >

< 本リリースに関するお問い合わせ先 >

石垣全日空ホテル&リゾート

マーケティング 吉川

電話 : 0980-88-7226 FAX : 0980-82-1956

または

株式会社ANAホテルズ&リゾート

広報部 町田・原

電話 : 03-3505-9626 FAX : 03-3505-1180