

PRESS RELEASE

報道関係者各位



2014年12月16日

食を極める大人が集う日本蕎麦と天麩羅の店 『彩海(さいかい)』12月31日オープン

— 沖縄・宮古島 シギラリゾートに14店舗目となるレストラン誕生 —

株式会社ユニマツプレシャス(本社:東京都港区)が運営する沖縄県宮古島、約100万坪もの敷地を誇る「シギラリゾート」では、厳選した国内産のそば粉を使った香り高い手打ち蕎麦と、島野菜や新鮮な魚介の揚げたて天麩羅を味わえるレストラン『彩海(さいかい)』を、2014年12月31日(水)にオープンいたします。



彩海が最もこだわった蕎麦粉は、宮古島産をはじめ、すべて国内産のものを厳選。蕎麦本来の風味をお愉しみいただけますよう、蕎麦粉の挽き方にもこだわった香り高い本格手打ち日本蕎麦をお召し上がりいただけます。また、職人が目の前で調理する天麩羅は、全国から選りすぐった食材に加え、島野菜や宮古島近海で採れた魚介など、宮古島ならではの食材を揚げたてでお愉しみいただけます。この他、地元産魚介の刺身盛り合わせや焼き物、玉子焼きなど、日本酒や泡盛によくあう逸品料理、さらには、会席料理のコースもご用意しております。

店内は木や石などの自然素材を基調とし、大きな窓からは店舗を囲む豊かな緑を通して陽射しが柔らかく差し込む、自然と調和する心地よい空間に仕上げています。夜には静寂に包まれ、ゆったりとした大人の空間を作り出します。職人の技を目の前で楽しめるカウンター席のほか、テーブル席、ゆっくりと落ち着いて食事のできる個室カウンター席をご用意しておりますので、様々なシチュエーションでご利用いただけます。

すでにシギラリゾート内にある13店舗のレストランに、新たに「彩海」が加わることで、より充実したリゾート滞在をお楽しみいただけます。

「彩海」概要

店舗名:彩海(さいかい)

業種:蕎麦・天麩羅

所在地:沖縄県宮古島市上野新里 1405-225

開業日:2014年12月31日

営業時間:17:00~22:00(L.O.21:30)

定休日:不定休

席数:カウンター20席、テーブル62席

HP <http://www.nanseirakuen.com>

予約・問合せ:TEL0980-74-7100(シギラベイサイドスイート アラマンダ)



テラス席(イメージ)

【メニュー例】:

- ・せいろ ¥980
- ・天せいろ ¥1,860
- ・鴨南蕎麦 ¥1,680
- ・天麩羅盛り合わせ(二人前) ¥2,400
- ・会席料理(コース/蕎麦・天麩羅会席) ¥6,480~



個室カウンター席(イメージ)

<シギラリゾート>

沖縄本島から南西に300キロメートル、日本屈指のリゾートアイランド宮古島。珊瑚礁隆起の自然あふれる島の南部、約100万坪もの敷地を誇る「シギラリゾート」。珊瑚礁のまわりを鮮やかな熱帯魚が泳ぐ美しい海、四季を通じて様々な花が咲き誇る豊かな自然とともに、スタイルの異なる4つのホテルを中心として、島の新鮮食材を使った多彩なレストラン、すべてのホールから海を望むゴルフ場、日本最南端の天然温泉施設などが揃い、他では味わえない極上の休日をお過ごしいただけます。

[ホテル]

・ホテルブリーズベイマリーナ:

(1993年開業)海辺に佇むカジュアルなファミリーホテル

・リゾートヴィラ ブリッサ:

(1998年開業)長期滞在型のコンドミニウムホテル

・シギラベイサイドスイート アラマンダ:

(2005年開業)全室スイートの大人のプレミアムプライベートホテル

・ザ シギラ:

(2013年開業)オールインクルーシブの最高級プライベートヴィラ



<報道関係の皆さまからのお問合せ先>

株式会社ユニマツプレシャス リゾート事業 広報担当:片倉

Tel:03-5786-7392 / Fax:03-5786-7393 / Email:y.katakura@nanseirakuen.com