

サンカラの植栽チームをご紹介します！



敷地内の植栽、草刈り、養蜂、サンカラ農園の土や野菜の世話などを担当している植栽チームの岡部さん、和田さんをご紹介します。

自宅でもタンカンや野菜を育てている二人は、草花や野菜のプロ。プールサイドの植栽から敷地内の草刈り、草花の管理、養蜂、畑の世話まで幅広く活躍しています。植物の知識が豊富で、プールサイドには食べられる花や虫が嫌う花を植え、蜜蜂の好む花を敷地内に増やすなど、ゲストが快適に過ごせるよう、つねに気を配っています。二人のこだわりポイントは、できる限り本来の自然を壊さずに、且つ客室からの景色や客室までの道をお楽しみいただけること。いつも草花や蜂たちと会話をしながら手入れをしています。敷地内で岡部さん、和田さんを見かけたら是非お声掛けくださいね。



また、岡部さんと和田さんは、今年の春から挑戦している養蜂もおこなっています。今春以来、蜜蜂たちがタンカンやポンカンの花の蜜を集め、大きな蜂の巣ができあがりました。この夏、初めての蜂蜜の採取が行われ、巣箱2段分で約1リットルの蜂蜜を収穫しました。ゆっくり時間をかけて濾過した蜂蜜は、Ayanaの朝食で提供しています。パンやヨーグルトと共に楽しみいただいたゲストからも好評です。



2日間だけオープンのプールサイド・バー



7月19日と20日の2日間限定でプールサイド・バーをオープンしました。正午から午後5時までと、午後7時半からの2部制で、今が旬のパッションフルーツジュースやパッションフルーツと白ワインのカクテルを始め、宮崎産完熟マンゴーを用いたフローズンダイキリ、自家農園のフレッシュミントのモヒートなどのメニューを豊富にご用意しました。



たいへん好評につき、8月にも開催する予定です！ **乞ご期待・・・!!**

夏季限定 sankara spa おすすめメニュー

“Surya (スーリヤ) ガゼボトリートメント”



プールサイドのガゼボで受けるタイ式伝統古式マッサージ、スーリヤ・ガゼボトリートメントを8月、9月限定でお楽しみいただけます。Suriya (スーリヤ) とは、サンスクリット語で「輝く太陽」という意味です。さわやかな屋久島の島風にいやされ、心も体も解き放たれるひとときをぜひともご体験ください。

- ✿ 施術時間：午前10時～午後1時まで、および 午後4時～午後7時まで
- ✿ 料金：10,152円（60分）・14,472円（90分）

- * ガゼボ内にも、強い日差しが差し込むこともありますので予めご了承ください
- * 悪天候の場合は、SPA ルームに施術を行う場合もあります。



モーニングヨガのクラスが始まりました！



梅雨が明け、いよいよ本格的な夏が到来した sankara hotel&spa 屋久島では、プールサイドでモーニングヨガのクラスを始めました。講師を務めるのは、屋久島の大自然の力からインスピレーションを得て自然の美しさを体験しながら心を癒し、解放されるスピリチュアルワークを提供する屋久島マンダラエコクラブのゴーシュ直子インストラクターです。



8月のヨガクラス開催日は下記の通りです。

- ✿ 8月2日（土）、3日（日）、7日（木）、9日（土）、10日（日）、13日（水）、16日（土）、17日（日）、20日（水）、23日（土）、24日（日）、27日（水）、30日（土）、31日（日）

- * 開催時間は午前6時から7時まで。定員は10名（宿泊者のみ対象）で、前日の午後10時までにご予約ください。
- * 無料でご参加いただけます。雨天の際はコンファレンスルームにて開催します。

屋久島マンダラエコクラブの詳細は、 <http://yakushima.raindrop.jp/> よりご覧ください。

ayana 夏の新メニュー

ayana では夏の新ディナーメニューを3種類ご用意いたしました。

海の幸サラダに始まり、青さ海苔のリゾット、地魚または茶味豚のヒレ肉からメインをお選びいただく「海のメニュー」。

首折れサバのマリネ、有精卵の燻製、貝とキノコのフリカッセ、地魚のグリルまたはなかやま黒牛をメインとする「森のメニュー」。

なかやま黒牛のカルパッチョ、山菜のコンソメスープ、地魚のポワレまたは赤鶏のローストをお選びいただける「大地のメニュー」の3種類です。

屋久島または鹿児島産の厳選された食材のみを使用。サンカラ農園で育った様々な夏野菜も各コースの中でお楽しみいただけます。



左より「海のメニュー」「森のメニュー」「大地のメニュー」のお料理の一部

sankara オリジナル・パンの新メニュー2種

夏季限定 デニッシュ



7月から9月初旬にかけての夏季限定の新作デニッシュ、パッションマンゴーが朝食に登場しました。しっかりと焼き上げたデニッシュに、屋久島産パッションフルーツのジャムと角切りマンゴーを合わせました。ほんのりと甘いマンゴーと、パッションフルーツの程よい酸味とカリカリの種の食感をお楽しみください。

新レギュラーメニューの米粉パン

米粉の特徴のしっとりとした食感に優しい甘さを添えたシンプルな米粉パンが新しいレギュラーメニューに加わりました。毎朝食にお食事パンとしてお召し上がりください。

7月のフルーツ - パッションフルーツ

今月の旬の食材として、屋久島産パッションフルーツをご紹介します。



パッションフルーツはブラジル生まれの熱帯果実で時計草ともいわれます。ビタミンCが豊富な栄養満点のフルーツです。サンカラでは、屋久島で10年に渡りパッションフルーツを栽培している「パッションガーデン なかはら」のパッションフルーツ「おひさまパッション」で、ウエルカムドリンク、デザート、パンなどを提供しています。このおひさまパッションは、完全無農薬栽培で手間暇かけて丁寧に育てられた貴重なパッションフルーツです。パッションフルーツはそのまま食べても美味しく、ヨーグルトのトッピングや炭酸で割ったジュース、カクテルなど楽しみ方はいろいろです。上品な酸味とカリカリの（プチプチという人もいますが…）種の食感をお楽しみください。

おいしいパッションフルーツの食べ方をご紹介します。

★ 食べ頃

直ぐに食べられますが、酸っぱさが苦手な方や酸味が強い場合は、皮にシワがよるまで追熟させると甘みが増します。

★ 食べ方

半分に切り、スプーンですくって種ごと食べます。また、ヨーグルトやアイスにかける、ジュースにして飲む、お酒に絞る、お菓子に加える…などのアレンジレシピで、さらに美味しくいただけます。



ちなみにこの夏、サンカラ本館地下1階の畑にもパッションフルーツが実りました。残念ながら近隣に住む野生の猿たちの格好の“ごちそう”となってしまう、ゲストの皆さまにお届けすることはできませんが、敷地内をお散歩される際は、パッションフルーツの木をご覧ください。