

ayana 秋の新メニュー！



9月25日より ayana のディナーメニューが新しくなります。好評のプリフィックス・メニューの秋バージョンをご用意しました。お好きなアイテムをチョイスして“マイオリジナル”コースをお楽しみください。

前菜は、屋久島産鮮魚のマリネ、戻り鰹のグリル、タカ海老と里芋のサラダ、サーモンの燻製ジャガイモワッフルなどからお選びいただけます。

魚料理は、本日の鮮魚、車エビのブイヤベース、伊勢エビの丸焼き。肉料理は、鹿児島産茶美豚ヒレグリル、薩摩半島知覧産さつま赤鶏のロースト、なかやま黒牛・アッシュェパルマンティエ、骨付き仔牛のロースト、極熟なかやま黒牛ステーキ からお選びください。



デザートは、人気のデザート・ビュッフェよりお好きなスイーツをお楽しみいただけます。

* 秋のディナーメニューは [こちら](#) よりご覧になれます

sankara 秋のスイーツ！



10月&11月は「フロマージュ・フリュイ」をご用意しました。

フランス産クリームチーズをふんだんに使用し、パイナップルのコンポートとラズベリーを加えます。なめらかな口溶けが秋にぴったりのレアチーズケーキです。



* 14 cm x 14 cm : 2,800円 (税込)

オリジナルジャムの新製品が登場！



サンカラ オリジナルジャムの新製品2種類が登場しました。どちらも屋久島産のパッションフルーツとスモモをたっぷり使った贅沢なジャムで、お土産にも最適です。

パッションフルーツジャム

甘酸っぱく美味しいパッションフルーツの果実を手間ひまかけて、ゼリー状の部分のみを使用してジャムに仕上げました。屋久島・中原さんの完熟パッションフルーツを使用。

料金：大 1,200円 ・ 小 700円 (税込み)

すももジャム

丁寧に手摘みで収穫したスモモを真空圧力鍋でじっくり煮込み、色と香りを閉じ込めました。屋久島・高平さん、鎌田さんのスモモを使用。

料金：大 1,050円 ・ 小 630円 (税込み)

sankara spa 秋のガゼボトリートメント



月明かりの下、キャンドルでライトアップされたガゼボで、心地よい夜風を感じつつ、癒しのタイ古式マッサージをお楽しみください。

タイ伝統古式マッサージ

60分 10,152円 ・ 90分 14,472円

- * 午後6時より9時までご利用いただけます
- * 当トリートメントは事前予約が必要となります



sankara でロケットの打ち上げをご覧になりませんか？



屋久島に隣接する島、種子島に種子島宇宙センターを有する、宇宙航空研究開発機構（JAXA）が、H-IIA ロケット 25 号機による静止気象衛星「ひまわり 8 号」の打ち上げ予定を発表しました。

打ち上げ予定日： 2014年10月7日（火曜日）

打ち上げ予定時間帯： 14：16～18：16

sankara のプールサイドからは、このロケット打ち上げの様子をご覧いただけます。プールサイドで、午後のカクテルを片手にロケット発射の様子を眺めるって、なかなか出来ない体験です。

是非この機会をお見逃しなく！

*上の写真は実際に sankara のスタッフがプールサイドから撮影したものです。

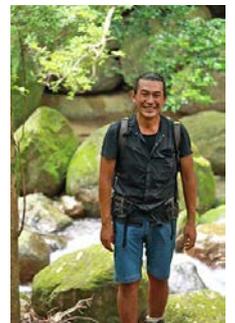
屋久島トレッキングの味方、「屋久島ガイド 旅楽」さん



屋久島は山、海、川と自然に恵まれた世界遺産の島で、豊富なアクティビティーも人気です。なかでも登山（トレッキング）はとても有名です。縄文杉はもちろん、白谷雲水峡、宮之浦岳など数千年の生命が宿る静寂の森の中で、澄んだ空気、恵みの水、木々のエネルギーを感じられるツアーを sankara ではゲストにお勧めしています。そんな体験のお手伝いをしてくれるのは、オープン以来、トレッキングの手配をお願いしているガイド会社「旅楽」。sankara が自信をもってお勧めできるパートナーです。

旅楽のこだわりは、人混みを避けたスケジュール。そのため、かなり早い時間の出発となりますが、他の登山者より早く到着する森の中は、森の生き物の声が聞こえるほど静かで、「自然と一体となれる瞬間」を体験できます。

旅楽の代表、田平卓也さんは、屋久島に来て15年。エコツアーガイドとして8年の経験を積み、2007年にガイド&撮影コーディネートオフィス「旅楽（たびら）」を設立。現在はギャラリー「Gallery TABIRA」やセレクトショップ「Rin Select」の運営も手がけ、自然への造詣を深めていただく活動として、写真展や絵本の原画展などを積極的に開催しています。



旅楽に関する詳細は、<http://tabira.biz/> よりご覧いただけます。



Yakushima Guide Tabira