

スペシャルコラボレーションディナー「融合と覚醒」～世界自然遺産へ滋味の旅～



サンカラでは著名なフレンチレストラン シェフと、サンカラのシェフによるコラボレーションディナーを度々企画し、好評いただいております。この度、サンカラグループのエグゼクティブシェフ、武井 智春プロデュースによる一夜限りのスペシャルコラボレーションディナーを2019年5月18日(日曜日)に開催する運びとなりました。ニューヨークの三つ星レストラン、ジャン・ジョルジュのスーシェフ、およびジャン・ジョルジュ東京の料理長も務めた米澤 文雄氏と、サンカラのシグニチャーレストラン、okas 料理長の林 謙児によるこのコラボレーションは「融合と覚醒」と題され、世界自然遺産、屋久島への滋味の旅にゲストを誘います。

料金は下記の通りです：

- ✿ サンドラヴィラ1階(ソーマ) 2名1室 126,000円
- ✿ サンドラヴィラ2階(ターラ) 2名1室 136,000円



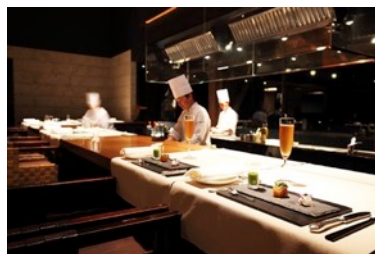
武井 智春



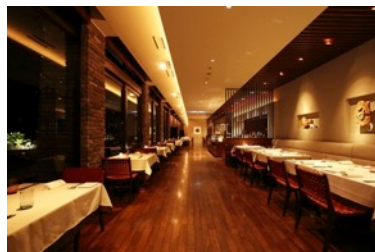
米澤 文雄



林 謙児



okas レストラン



ayana レストラン

* 上記料金は1泊2食(夕食・朝食)付き、1室(税別)の料金です

グラシアニ ゴ・エ・ミヨ



当グループが運営するフランス料理レストラン「ラ・メゾン・ドゥ・グラシアニ 神戸北野」(兵庫県神戸市)が、フランス発美食ガイド、ゴ・エ・ミヨ日本版、「ゴ・エ・ミヨ2019」(2019年2月5日発売)に、掲載されました。3トックの評価をいただいています。

* 当レストランの詳細は [こちら](#) よりご覧いただけます。

ゴ・エ・ミヨ(Gault & Millau)は、新しい才能の発見に定評があるフランスで最も影響力のあるレストランガイドの一つで、世界20カ国で刊行されている歴史ある美食ガイドブックです。料理人を選ぶレストラン格付けのガイドではなく、すぐれた食材(特に地産)、すぐれたテーブルウェア、行き届いたサービスなど、背後にいるプロフェッショナルにも光を当てて行くという特徴があります。日本版は2017年2月に発刊。



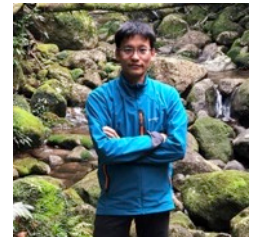
sankara Activity 誕生

新たに sankara Activity がスタートしました。



サンカラに滞在するゲストの多くが、世界自然遺産、屋久島の魅力を満喫すべく、現地ガイドの手配を希望されてきました。屋久島の生物、植物をより深く知ること、屋久島の魅力をより深く感じることが出来ます。心強い助っ人の登場です。経験豊富なガイドの大木 信介が、サンカラスタッフに仲間入りしました。新たにスタートした sankara Activity です。

大木 信介ガイドは、日本のみならず、世界の多くの山で登山経験があり、屋久島の生物・植物に関する知識も豊富です。現地ガイドならではの「お勧めの屋久島」を山、森、水、里、あらゆるアクティビティーを通じてお楽しみいただけます。



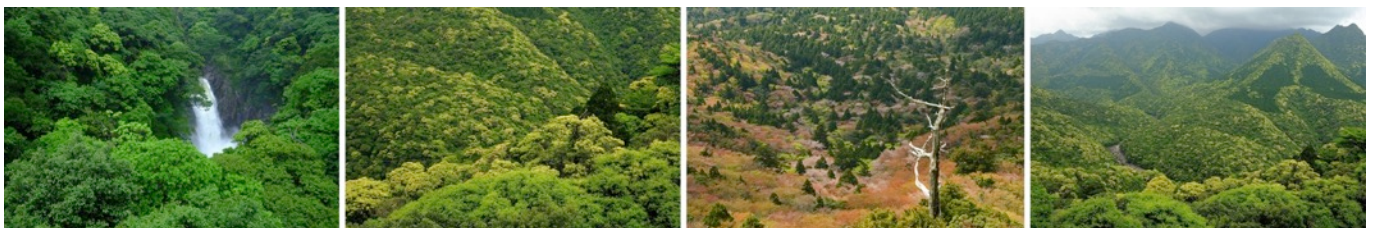
大木ガイドがお勧めする春の愉しみ



世界遺産の森が深緑に萌え上がる春の屋久島、待ちに待った一年で最も美しい季節の到来です。照葉樹の新芽が芽吹き、ありとあらゆる緑がグラデーションとなり島を覆いつくすその姿。しっとりとした春の雨に濡れた森、陽光にきらきら輝く川沿いの景色、春～初夏の屋久島はいつにもまして自然の輝きに溢れ、エネルギーに満ちています。山桜が色を添える4月には、白谷雲水峡への道中、まるで水彩画のような景色も見られます。

屋久島を知り尽くし。山岳写真家である、アクティビティーマネージャー大木が、世界遺産の森が緑のグラデーションに染まるフォトジェニックな新緑の屋久島、春の愉しみ方をご案内します

* 大木からのメッセージは [こちら](#) (島の12ヶ月) よりご覧いただけます



sankara hotel&spa 屋久島の詳細は [こちら](#) よりご覧いただけます