

ゆいんちの風

THE YUINCHI HOTEL NANJO SEASON INFORMATION

2017 Autumn 9-11

食材を楽しむ、ゆいんちの秋



WELLSHE RESORT OKINAWA VACATION CENTER THE YUINCHI HOTEL NANJO
ウェルネスリゾート沖縄休養センター
ユインチホテル南城



Restaurant
SUNPEER

レストランサンピア

旬を味わおう
秋のSweets!

秋の味覚を楽しむ手作りスイーツ

紅芋やカボチャなど、秋の食材を使ったムースやタルトがブッフェに新登場。定番人気のクリームブリュレやソフトクリーム、沖繩ぜんざい、ちんすこうなど、思う存分お召し上がりください。



ユインチホテル南城
副総支配人兼総料理長 秋田 昌美

地元・南城市の選び抜かれた食材を使用しています



① EMトマト

南城市大里 新垣農園

世界中から注目されるEMを使用した有機農法で育てるEMトマトの収穫時期は12〜5月まで、それ以外の半年をかけて丁寧に土だけを作り込みます。そのこだわりが甘くてすっきりとした美味しさを生み出します。安心安全美味の確かな品質は海外から研究者が視察してくるほど、EMとは乳産産や酵母などにも環境にもやさしい微生物たちの共生体です。
※季節により収穫できない場合がございます。

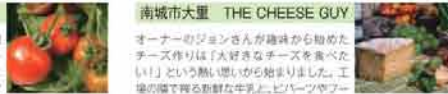


EMトマト

② 手づくりチーズ

南城市大里 THE CHEESE GUY

オーナーのジョンさんが趣味から始めたチーズ作りは「大好きなチーズを食べたい」という思いで思いがけず始まりました。工場の中で作る新鮮な牛乳と、ヒールズやフーチパーなどの沖縄産の素材、ヒマラヤ岩塩など世界中から集めたスパイスの独自の掛け合わせは、チャレンドの濃縮、今日も新しいキオランチーズが生み出されています。



手づくりチーズ

③ EM牛乳

南城市玉城 EM玉城牧場牛乳

乳牛に与えるエサには、EMを配合した特別な飼料を使用。EMが配合された水と、EM飼料を食べて育つ乳牛は、にじいり少ない畜舎が少ない衛生的な環境で飼育されています。こうした牛にも優しい環境作りで、EM菌で育てられた牛乳から、さっぱりとココロのある美味しく新鮮な牛乳が搾られています。



EM牛乳

④ さとうきび酢

南城市玉城 (株)たまぐすく

大塚と黒島に育まれた南城市産さとうきびを100%まるごと搾り、1年かけてじっくり熟成させたさとうきび酢です。自然な甘さと優しい香りが特徴の体にやさしいお酢です。マツナシウム、カルシウム、ミネラルなど女性に嬉しい成分を豊富に含む、疲労回復や動脈硬化の予防などにおすずめです。



さとうきび酢

⑤ 奥武島もずく

南城市玉城 (有)マルミネ産業

奥武島沖、東海岸のリーフとリーフの間の深く穏やかな海に、やさしくゆられて育つ奥武島もずく。収穫から加工販売まで徹底した管理で30年以上自生生産しています。県内外から高い評価を得ており、つるつるのどごしと、ぷるぷるの食感が特徴の安心・安全で、新鮮なもずくです。



奥武島もずく

⑥ 減農薬・無農薬野菜

南城市玉城 (有)ロビカファームたまぐすく花野菜科

減農薬・無農薬・有機栽培の野菜を数多く取り揃える「たまぐすく北野原村」は、生産者の顔が見える産地です。自ら安心安全な野菜の生産にも取り組み、内閣府併設総合事務局長も受賞しています。当ホテルの野菜は、たまぐすく花野菜科で、料理長自ら買い付けを行っています。



減農薬・無農薬野菜

⑦ 平飼いたまご

南城市大里 (株)みやぎ農園

微生物の力を借りて、鶏の平飼いをしています。毎日トラックにいっぱいの糞やハイブ、コーンをたっぷり入れた湯水を与え、餌の配合を飼育員に任せ、鶏の成長を促しています。鶏舎の農業者のように、自然に近い環境の中で、臭いもなく安心して食べられる健康卵が産まれます。



平飼いたまご

⑧ 古代米

南城市玉城 玉木鼓太郎

日本米白米としても有名な宮古島の農家から選ばれる清水は、水耕栽培の水として活用されています。沖縄の畑作の発祥地でもある南城市玉城で、「野米」という古米を育てている玉木さん。野米は、豊島やマツナシウム、食味も通常の米と異なります。茶や自然が多く残るこの地で、美しい畑を営む玉木さんは古来の栽培を想い起こす思いがけずあります。



古代米



からだがよろこぶ
ユインチブッフェ

シェフが毎朝、地元農家から買い付ける新鮮な野菜を、目の前で握ってご提供する野菜寿司や、手作りドレッシングのサラダなどでご堪能ください。焼き立てピザや絶品の点心など、和洋中のバラエティー豊かなメニューを取り揃えています。

※仕入れ状況により変更になる場合がございます。

地産地食、こだわりの手作りメニュー

本館 2F レストランサンピア	おきなわ食材の店登録店
ブレイクファースト 7:00~9:30 (L.O 9:00) ※秋季繁忙日 6:30~10:00 (L.O 9:15)	大人 1,980円 (税込) 小学生 1,430円 (税込) 幼児 (3歳~6歳) 710円 (税込)
ランチ 11:30~14:30 (L.O 14:00)	大人 2,300円 (税込) 小学生 820円 (税込) 幼児 (3歳~6歳) 620円 (税込)
ディナー 17:30~22:00 (L.O 21:00)	大人 2,680円 (税込) シルバー (65歳~79歳) 1,880円 (税込) 小学生 1,030円 (税込) ゴールド (80歳以上) 1,340円 (税込) 幼児 (3歳~6歳) 820円 (税込)

※表示写真口イメージです。※季節により内容が異なる場合がございます。

メンバーズカード会員募集中!

特典 1	いつでも会員価格	ディナーバイキング 通常 2,680円	2,240円	温泉入浴 通常 1,650円	1,350円	特典 2	ポイント特典	ご利用1回ごとに1ポイントが貯まる 10ポイント 温泉入浴ご招待券プレゼント 20ポイント 展望ラウンジ感謝特別贈品ご招待 30ポイント ディナーブッフェご招待
------	----------	---------------------	--------	----------------	--------	------	--------	---

年会費 無料

生まれ変わったユインチホテル南城 「アネックス・ビル」誕生で客室が充実

医療と観光のプロが細部にまでこだわった全洋室の94ルーム。お好みや目的に合わせた4タイプの客室をご用意致しました。地産地食の食材を生かしたお料理を堪能し、広大な運動エリア、プールで汗を流した後は温泉でゆっくり疲れを癒す。心も体も健康に。



ユインチレジャーで楽しもう!!

レンタルグッズあり! 日帰り利用OK

満腹×満喫BBQ

自然に囲まれて青い海を眺めながら手ぶらで気軽に楽しめる



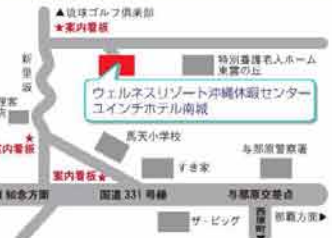
営業時間 ● 9月毎日営業
料 金 ● ランチ / 11:30 ~ 13:00/13:30 ~ 15:00 (90分制)
レジャープール&BBQ&ソフトドリンク飲み放題!
料 金 ● 大人(中学生以上) 3,000円 ● 小学生(7~12歳) 1,800円 ● 幼児(3~6歳) 1,000円
※表示料金は1人様セットメニュー料金。サービス料・消費税込みとなります。※BBQ会場はプールレストラフと異なります。写真はイメージです。

レジャープール

9月まで毎日営業
何倍も楽しく遊べるユインチ!



流れるプール、キッズプールも楽しめる。ぐるぐる回るウォータースライダーは、まるで絶景オーシャンビューにタイプしているよう。キッズ玩具もあり。
営業時間 ● 9月毎日営業 (10:00 ~ 18:00)
料 金 ● 大人 1,000円 ● 中高生 800円 ● 小学生 700円 ● 3歳以上・見学 500円
全プール遊び放題プラン
(屋内プール+屋外レジャープール+屋外エア遊具)
料 金 ● 大人 1,500円 ● 小中高 1,300円 ● 3歳以上 1,000円
有料で日陰スペースの貸出をしております。
料 金 ● Aスペース 60分 / 2,000円 (5.3m×3.5m)
● Bスペース 60分 / 1,500円 (2.6m×3.5m)



※沖縄美ら海水族館まで、車で約120分
※沖縄コンベンションセンターまで、車で約40分
※ひめゆりの塔まで、車で25分
※那覇空港より車で約40分

ご予約・お問い合わせ
Tel.098-947-0111
〒901-1412 沖縄県南城市佐敷字新里1688
ユインチホテル 緑 赤



YUINCHI wedding

豊かな自然が
三人の未来を祝福する
幸せ溢れる結婚式



ユインチオリジナルプラン

<h3>心</h3> <p>100名様 ¥880,000 (税別) お一人様追加料金 ¥8,300 (税別)</p>	<h3>美</h3> <p>100名様 ¥990,000 (税別) お一人様追加料金 ¥9,400 (税別)</p>	<h3>結</h3> <p>100名様 ¥1,130,000 (税別) お一人様追加料金 ¥11,000 (税別)</p>
--	--	---

- お料理 (和洋中卓盛料理)
- お飲物 乾杯用スパークリングワイン ※心へくる〜ブタンは除く フォードリンク(ビール・泡盛・ソフトドリンク)
- お花 メインテーブル・ゲストテーブル
- 印刷物 招待状
- お料理 (和洋中卓盛料理)
- お飲物 乾杯用スパークリングワイン ※心へくる〜ブタンは除く フォードリンク(ビール・泡盛・ソフトドリンク)
- 演出 メモリアルキャンドル・入刀用ウェディングケーキ
- 室料 披露宴会場(2時間30分)・両家控室・新郎新婦お支度室
- 挙式 ユインチホールでのキリスト教式または人前式
- テーブルコーディネート カラークロス・チェアカバー
- その他 ホテルギフトバック・音響照明・エスコート・介添・サービス料

特典

- 1 新郎新婦へご婚礼前日または当日のスイートルーム宿泊のご招待 (1泊朝食付き)
- 2 列席者の宿泊料金を特別優待割引 (ご婚礼当日を含む前後2連泊まで)
- 3 婚礼料理ご試食会に無料招待 (6名様まで)
- 4 新郎新婦・両家ご両親へ「天然温泉さしきの猿人の湯」ご招待券プレゼント
- 5 ホテル送迎バス2台 (送迎エリアに限りあり)

天然温泉



昼間限定
ご利用時間 10:00~16:00(最終受付)
期間 9/1 ~ 11/30
好評につき期間延長!

タオル持込みキャンペーン

タオル持込みで温泉をご利用いただけますと通常1,650円のところ
大人 1,250円 小人 600円 (入湯税込)

※当キャンペーン利用者へのタオル・館内着の貸し出しはございません。
別館 天然温泉さしきの猿人の湯
営業時間 ● 平日 07:00 ~ 23:00 (最終受付 22:30) ● 土・日 06:30 ~ 23:00 (最終受付 22:30)
通常料金 ● 大人 1,650円 ● 小学生 750円 ● 幼児(6才未満) 無料
※上記入湯料には入湯税(150円)が含まれております。
※大人1名に対して幼児2名まで無料。3人目からは小学生料金となります。
通常料金には・バスタオル一式・リラククスウェア・備前産・シェーバーが含まれております。
※幼児は貸出対象外となります。

展望ラウンジ感謝

オーシャンビューレストランで秋のメニューをご堪能ください。
秋の期間おすすめメニュー
Autumn menu 9月~11月

<h3>ランチ</h3> <p>秋御膳 (銀鱈西京焼きと秋茄子の田楽) 2,300円(税込) 唐ののった銀鱈の西京焼きと京都の赤味噌で味わう茄子の田楽を主菜に、造り・蒸し物・揚げ物・汁味などが付く贅沢な御膳。</p>	<h3>ランチ</h3> <p>中華丼 1,600円(税込) 豚肉、エビ、イカ、白飯、バブリカ、タケノコ、クワイなど12種類の食材が入ったボリューム満点の丼。前菜、点心、サラダ、白飯、デザート付き。</p>
<h3>ランチ</h3> <p>ハンバーグステーキ シャールソース 2,300円(税込) オーストラリア産ビーフ100%の肉厚なハンバーグは、中から肉汁が溢れ出すはじっこ。スープ、サラダ、パンまたはライス付き。</p>	<h3>ディナー</h3> <p>茄子と豚肉の味噌炒め 2,200円(税込) 素揚げした茄子、豚肉、ニンニクの芽、玉ねぎなどを旨辛味噌で炒めた食欲をそそる一品。前菜、点心、サラダ、白飯、デザート付き。</p>