



小

島

宜

居

●

屋

島

0
3
8



G O O D D A Y S I N





綠海 天一色 生之 活宿



okas 「極上の喜び」晚餐之一

060

地產地銷 島產食材滋味

作為島上首家以可持續發展的 resort，佔地約3萬平方米的SANKARA HOTEL & SPA坐落在群山、杉木森林和海洋之間，29家別墅式的客房在密林中星羅棋布，完全融入自然環境中。「多得屋久島的多雨天氣，無污的地下水源豐沛，吃喝用的就連泳池水也是地下水。」從大阪移居到屋久島的公關說。「為了保護當地環境，我們用的是粟米牙刷、鹽牙膏及天然豬毛梳等，全部都可分解及不對自然造成負擔。」

自給自足地產地銷，不用動輒都從本島把食材運來，減少碳排放。總料理長武井智春，曾旅居法國並為Joel Robuchon等三星餐廳工作，「有機食材都是由本地合約農民提供，而魚介海鮮都是在近海捕獲，正因為近廚得吃食材新鮮，這種滋味是在城市中永遠吃不到的。」夏天限定的甜點用上甚少外銷的本地芒，甜而多汁，一切生活所需與鄉土緊密連繫。

白酒香草蒸山女

近海捕獲的山女（白身魚）開邊加入檸檬桔醬同蒸，鮮甜嫩滑的魚肉帶有微酸檸檬香，非常開胃。



粟米牙刷及鹽牙膏是可分解，不對自然造成負擔。



房中提供8種的花茶都是天然無添加，飲得安心。



Spa 是泰國有名的 Asia herb association 營運，手勢正宗。



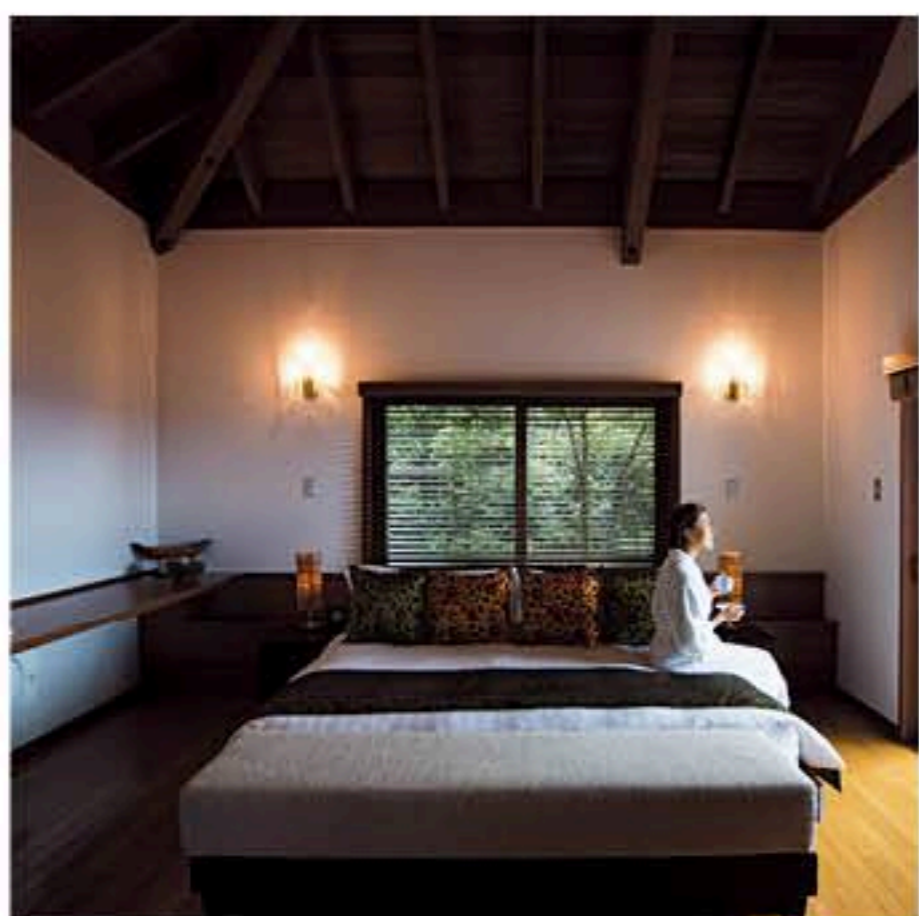
用上尾之間鎌田農園龜澤先生出品的芒果做成的芒果布甸，夏日限定。(okas「極上の喜び」晚餐之一)



長島町黑毛和牛牛柳配上綠筍及牛肉汁醬，油花仿如化在舌尖，又滑又嫩。(okas「極上の喜び」晚餐之一)



油泡安房沖石斑配上由廚師自己摘7種野菜沙律，那鮮甜的魚肉與爽脆的野菜很搭。(okas「極上の喜び」晚餐之一)



把現代生活融入大自然，房間戶戶面海，一起床就能看見蔚藍的海岸。



無污的地下水源豐沛，泳池水用的也是地下水，泡在池中看天看海，悠閒得很。



背靠受保育的山巒，房中也放置了屋久島當地的植物，綠意處處。

SANKARA HOTEL & SPA YAKUSHIMA
 地址：鹿兒島縣熊毛郡屋久島町麦生字萩野上553番地
 電話：+81-(0)997-47-3488
 房價：Samudra villa
 ¥62,000/HK\$3,968 (包2位住宿、Ayana晚餐及早餐
 15歲以下不可入住)
 交通：於屋久島空港有免費接駁巴士，車程約40分鐘(須預約)
 網址：www.sankarahotel-spa.com
 備註：加 ¥6,170/HK\$395可改為在 okas 餐廳中享用「極上の喜び」晚餐