

moon



MOON HOTELS MAGAZINE
Vol. 6
2016
Summer



The blessings the Moon and the Sun.
Okinawa Fruits Story

Okinawan Fruits

月と太陽の恵み

沖縄フルーツ物語

月と太陽に祝福され、
さまざまなフルーツが豊かに実る

亜熱帯の島、沖縄。

その甘い香りに誘われて、

南国フルーツの世界をのぞいてみよう。

亜熱帯の島で梅雨が明ける頃から、満月の前

後に強い芳香を漂わせながら次々と咲く大輪の花。それがドラゴンフルーツ、和名サンカクサボテンの花だ。月下美人の仲間で、夜10時頃から花を咲かせはじめ、朝にはしぶんでもしま

う。満月の夜に咲くことから、「ムーンフラー

ワー」と呼ばれることがあるとか。夜咲く花は、夜行性の動物が媒介して受粉するため、暗がり

でも見つけやすいように強い芳香を出すとい

う習性がある。ドラゴンフルーツの原産地は中南米で、自然な状態ではコウモリが受粉するの

だが、沖縄では栽培されている数に対してもコウ

モリの生息数が少ないため、受粉はもっぱら人

の手で。満月の夜に咲いた花が実を結び、食べ

ごろになるまでは約2カ月。どこの農家も収穫

時期が重なることになる。

「そうなんですよ。入荷する時は一度に大量に入ってくる(笑)。農家さんも時期をずらせるよういろいろな工夫をしていますが、なかなか難しいようで。自然の力には勝てませんよね」

と語るのは、ムーンビーチからクルマで10分ほど、「おんなの駅なかゆくい市場」の富着良マネージャー。果肉は白か赤が多いが、最近はピンクや黄色も少數ながらあるようだ。

さらに、ドラゴンフルーツには、果物としては「変わり者」の性質がもう一つある。それは追熟しないこと。購入したら、できるだけフレッシュなうちに食べるほうがみずみずしくておいしいのだ。さらに、富着さんは意外な話も。「実はドラゴンフルーツはマンゴーよりも糖度が高い場合があるんです。マンゴーは糖度が高



くても15度。完熟したドラゴンフルーツは18度あつたりします。ただ、果糖ではなくブドウ糖なので、人間は甘味を感じにくいようで」早めに収穫したものは甘味が少なく、さっぱりした味わい。逆にそれを生かし、魚介と合わせてカルパッチョにしたり、サラダに入れてもおいしいという。カリウムやマグネシウムなどのミネラルが豊富なので、積極的に食べたい果物の一つだ。

それにしても、沖縄で食べるフルーツは、どうしてこんなにおいしいのだろう。甘いマンゴーや濃厚そのものの完熟パイン、香りゆたかなパッションフルーツ。その秘密は、どうやら強烈な太陽の陽射しのよう。照りつける紫外線に負けないよう、沖縄には抗酸化物質を持った植物が多いのだ。代表的な成分が、ポリフェノールだろう。ドラゴンフルーツにも、パインアップルにもマンゴーにもしっかりと含まれているのだ。

ちなみにムーンビーチのある恩納村は、アチモヤとパッションフルーツの拠点産地として沖縄県から認定されている。中でも、パッションフルーツは生産者39戸が農薬や化学肥料の使用を控えるという努力を重ね、基準値の2割ほどに抑えることに成功。県から特別栽培農産物として認証されている。

月と太陽の恵み、そして人の手を借りてさらにおいしくなる沖縄のフルーツ。その生態も食べ方も、とても興味深い。



n of fruit



①写真の左側にある赤紫の房が、バナナの花。ムーンビーチでは果物も栽培している。②その名のおり、カットすると星型のスターフルーツ。③魚介とパッションフルーツの和風カルパッチョ(仮題)④栄養的にも理にかなっている酢豚。⑤フルーツパパイヤと白身魚のボワレをピネガーソースで(仮題)⑥コラーコのオープンキッキンで洋食を担当する山城正樹と、パティシエ&ベーカリー担当の仲間由香

ENJOY OKINAWAN FRUITS AT MOON BEACH

ムーンビーチで楽しむ沖縄フルーツ

フルーツはおいしいだけでなく、体にも良い。強い陽射しの中で育まれた抗酸化物質や酵素を体に取り入れるなら、生のまま食べるのが一番。野菜に含まれる食物繊維は不溶性が多いが、果物や海藻の食物繊維の多くは水溶性。不溶性の食物繊維は腸の中の水分を吸収するため、それだけに偏るとスマーズなお通じが期待できない場合も。旅先では生活のリズムも崩れがちなので、野菜とフルーツの両方を摂るよう心がけたい。甘いフルーツのカロリーが気になる方は、朝食べてカロリーを燃焼させれば安心だろう。

ムーンビーチのオールディーダイニング「コラーコ」なら、朝・昼・夕食と、ブッフェカウンターには常にフルーツが用意されている。朝食の時間帯には、ホテルメイドのフレッシュジュースが並ぶことも。夏場に人気があるのは、トマト、はちみつ、シークワーサーを合わせたジュースだ。ベーカリーでは季節のフルーツを使ったペストリーやデザートも用意しているので、こちらもしっかりと楽しみたい。

また、フルーツを使った料理にも注目したい。例えば酢豚。コラーコで供される酢豚には生のパイナップルが使われている。パイナップルにはプロメリンという肉を柔らかくする酵素が含まれているが、これは火を通すと壊れてしまう。生で使つてこそ、豚肉もパイントもおいしく食べられるのだ。さらに、酢豚に入っている玉ねぎもポイント。硫化アリルという成分が含まれ、豚肉とパイントに含まれるビタミンB1の消化を助けてくれる。

恩納村特産のパッションフルーツを使ったカルパッチョにもご注目。こちらはブッフェメニューではなく、ディナー時のオーダーメニューとなり、良質なパッションフルーツと魚が入荷できた時だけに限定されるので、滞在中に出会えたらラッキー。この意外ながらもバツグンの組み合せは、目からウロコのおいしさなのだ。パッションフルーツはしょくゆと



①右がパイナップルのフルーツ・マティーニ、左はバナナのフローズン・ダイキリ。②洋ナシたっぷりのタルト。③パッションフルーツのモヒート。④ラウンジ・バー「ラナイ」のバーテンダー仲田保奈美。⑤コラードのフルーツコーナー。⑥ムーンビーチでも栽培されているパッションフルーツ。⑦和名バラミツ、英語名ジャックフルーツ。⑧コーヒーの果実、実は甘酸っぱく、中の種がコーヒー豆となる⑦⑧熱帯ドリームセンター）



そのまま食べても、料理やスイーツでも、さらにカクテルにしてもおいしいフルーツ。次のページでは、数多くあるトロピカルフルーツのごく一部をご紹介しよう。珍しいフルーツはおみやげにも喜ばれるので、前述の「おんなの駅なかゆくい市場」などで、旬のフルーツをチェックして。ムーンビーチで食べておいしかった果物については、調理担当や農場担当のスタッフに聞いてみるのも良さそう。

また、植物の生態についてもつと知りたい方は、本部町の沖縄海洋博公園内にある植物園、熱帯ドリームセンターがおすすめ。一年中さまざまな南国フルーツを見学できる上、夏休みには植物について学ぶイベントも開催されるので、自由研究にはぴったりだ。

おんなの駅なかゆくい市場

農家から直接届けられる旬の野菜やフルーツ、飲食店、おみやげなどが揃う道の駅。特に夏場のマンゴーは大人気。地元客も数多く訪れる。

沖縄県恩納村字仲泊1656-9

TEL 098-964-1188
営業時間／10:00～19:00（年中無休）

相性がよく、この二つを合わせれば、香りゆたかな和風ソースになる。メインディッシュには、フルーツ・パパイヤとポワレした白身魚という組み合わせの一皿はいかが？ シャンパンやワインとのマリアージュをお楽しみいただけます。

屋下がりからのんびりとグラスを傾けるのも、リゾートならではの贅沢な時間。ラウンジ・バー「ラナイ」では、フルーツをふんだんに使ったライトなカクテルが楽しめる。サマーシュアイスと混ぜるため、バナナなど味のしつかりしているフルーツが合う。季節のフルーツ・モヒートは、100%沖縄県産フルーツを使用。すっきり味のフルーツと相性が良いため、かんきつ系やドラゴンフルーツ・パッションフルーツがおすすめ。また、季節のフルーツ・マティーニはどんなフルーツにも合うオールマイティなカクテル。夏ならパインがおすすめだ。ブールサイドやバルコニー席で、ビーチから吹いてくる風や、太陽の移ろいを感じながら楽しみたい。

Mango

ムクロジ目ウルシ科
マンゴー属

原産地: インド、
インドシナ半島

世界では30~35種が栽培されており、沖縄では主にアップルマンゴーと呼ばれる赤いアーヴィン種と、緑色のキーツマンゴーが栽培されている。キーツマンゴーは8月後半から旬を迎える。アーヴィン種よりも大粒で糖度が高い。マンゴーはウルシのかぶれ成分に似た物質を含むため、皮膚が弱い人は果汁に触れないうようご注意を。沖縄では庭先にマンゴーの木があることも珍しくないが、手をかけていない分、販売されているものに比べると品質は落ちる。

Papaya

パパイア目パパイア科

原産地: メキシコ南部から
西インド諸島にかけて
沖縄名: パバヤー

果実は熟すと黄色くなり、黒い種を取り除いて食べる。沖縄では青パパイアを大切にして炒めて食べるのが一般的で、民家の庭先などにもよく植えられている。果物として食べる場合は「フルーツパパイア」と呼び分け、品種も異なる。オスの木には実がならず、メスの木には丸い実がつく。カリウム、カルボン酸、ビタミンCが豊富。肉をやわらかくするパイン酵素が含まれ、化粧品の原料にもなる。

Pineapple

イネ目パイナップル科
原産地: 热帯アメリカ

沖縄県産フルーツの取扱量ナンバーワン。沖縄本島北部の酸性の赤土土壤が栽培に適している。台風にも強く、水もあまり必要としない。最近は甘い香りのピチパインや、手でちぎって食べられるスナックパイン、白い果肉のクリームパインも人気。色が濃く、下のほうが張ったものは糖度が高い。果実についた葉の付け根部分を持ってねじるとスッポリ抜けるように外れる。水につけておくと根が生えてくるので、夏休みの自由研究にいかが。

Passion Fruit

スミレ目トケイソウ科

原産地: 南アメリカ
和名: クダモノトケイソウ

2~7月が旬。カルボン酸、ビタミンC、葉酸が豊富で特に妊婦さんはおすすめ。追熟させ、皮がシワシワになって、独特の香りが強くなったら食べごろ。二つに切り分け、スプーンですくって召し上がり。中のタネにはリンや鉄分が多いので、なるべくガリガリ食べてしまうほうが体には良い。食感が気になる人はガーゼで果汁を絞ったり、裏ごししてもOK。酸味が強いのでフルーツソースやドレッシングにしてもおいしい。



Atemoya

モクレン目パンレイシ科
パンレイシ属アテモヤ種
原産地: フロリダ

訳迦頭(アテ)とチェリモヤをかけあわせた、フロリダ生まれの新種。チェリモヤはマンゴー、マンゴスチンと並んで世界三大果物の一つとされ、「森のアイスクリーム」と言われるほど甘い。栽培しづらいというチェリモヤの弱点を克服し、大きくて甘酸っぱい実をつけるのがアテモヤだ。10~2月が旬で、ビタミンB6とビタミンCが豊富。常温で追熟させ、イボイボの先が黒くなったら食べ頃。食べる2時間ぐらい前に冷蔵庫で冷やして。



Guava

フトモモ目フトモモ科
バンジロウ属
原産地: 熱帯アメリカ
和名: バンジロウ
沖縄名: バンシルー

世界には合計160種類も品種があり、カリブ海沿岸、中南米、東南アジア、ハワイや南太平洋などで栽培されている。ビタミンC、カリウム、カロテンが豊富。皮の緑色が薄くなって、香りが出てきたら食べ頃。完熟すると果肉が柔らかくなるので、タネが気になる人は裏ごししてもOK。沖縄では庭先に植えられていることが多い、身近な樹木だ。果肉は赤、白、ピンクがあり、大きさもいろいろ。古くから葉をお茶にする習慣もある。



Star Fruit

カタバミ目カタバミ科
ゴレンシ属
原産地: 熱帯アジア
和名: 五歛子(ごれんし)

東南アジア全域、カリブ海周辺、フロリダ、ハワイなどで栽培されている。サッパリした味でカロリーが低く、ビタミンCが豊富。常温で追熟させて全体的に黄色くなったら食べ頃。星形の先の尖った部分を筋状に切り取り、輪切り状にして独特の星型を楽しみたい。酸味が強い場合は、サラダやピクルスにしてもおいしい。東南アジアでは砂糖や塩をかけて食べることも。沖縄ではここ数年、甘みのある新品種が出回り始めている。



Banana

ツユクサ類ショウガ目
バショウ科
原産地: 熱帯アジア
和名: 実芭蕉 沖縄名: バナナイ

沖縄では庭先にも植えられているバナナは、マグネシウムやカリウムが豊富。果実は小さいが、酸味があって味の濃い島バナナが人気だ。ただし、虫や台風に弱いため収穫量が少なく、他の品種に比べると高価。島バナナはスピードスポットを通り越して、皮全体が真っ黒になら食べ頃。旅行中に買っても、すぐには食べないで。世界では全生産量の約4分の1が加熱調理用。最近、沖縄では背は低く手入れがしやすい三尺バナナが増えている。



The source of Art

人間も自然の一部という沖縄の感覚が、ムーンビーチにもある。

The Okinawan way of feeling that human being is part of island nature, can also be sensed at Moon Beach.



首里フジコ

JAZZ、民謡、オリジナル曲など、ジャンルにとらわれず様々な音楽を沖縄の時間軸で歌い、アートパフォーマンスやアートワークでも活躍するアーティスト。2004年、アルバム「Lua e Sol」でデビュー。2007年には「STORMY WEATHER」が曲・アルバムともiTunesワールド部門で1位に。アルバムとリンクした絵画展も開催。沖縄ではテレビやCM、ラジオでも活躍。現在アートの垣根を模索しながら、沖縄を拠点に活動中。二児の母でもある。

「絵でも音楽でも、沖縄の精神性を表現したいと思ってしまう。自分のルーツである沖縄が、心底大好きなんですね」

とほほえむ首里フジコさん。音楽活動の印象が強い彼女だが、沖縄県立芸術大学で絵画を専攻しており、アート活動も高い評価を受けているマルチアーティストだ。音楽と絵画、手法は違っても、表現の源は同じであると確信している。

「音楽はバンドのメンバー やオーディエンスの皆さんとシェアできるのが楽しい。制作のプロセスとしては、音楽はみんなで、絵はひとりで、という違いがあります。だから私は音楽をやっていると絵も描きたくなるし、絵を描いていると孤独の反動で音楽をやりたくなる。今は小さい子どもがいるので、自宅で作業できる絵の方に自然に向き合うことが多くなっています。今の所音楽活動は小さなライブやイベントが中心になりそうです」

最近は依頼を受けて挿絵の仕事をするという。絵のほうは個展を開くほか、グループ展にも意欲的。MBギャラリーの「ぼくらのムーンビーチ展」にも「島の女」と題した大作を出展している。

「若い頃は内面を吐き出すような絵が多かったんですが、今は絵にも丸さ、柔らかさが表れていると思います。『島の女』では、何でも受け入れてくれるような沖縄の性質、大きな器を女性に例えて表現しました。島はラテン語などでも女性名詞ですし、沖縄には女性しか入れない御嶽があったり、文化の中に女性性が根強くある地域だと思います」

実はムーンビーチにも、その女性性を感じると語る首里さん。

「人魚の像がある丘からラグーンプールのほうを見ると、女性が横たわっているように見えます。自然に包まれているような、夢見ているような心地よさがある。どこか懐かしいような…リラックスしに来ている人が安らぎを得られる空間ですよね。」

沖縄の自然観って、人間と自然が共に生きるというより、人間も自然の一部という感覚じゃないかと思うんです。自然に対して畏敬の念もある一方、抱かれている心地よさみたいな感覚を覚えることがある。」

自然本来が持っている生命力やエロスを十分に実感できる場所がたまたま沖縄なのかもしれません。そういうものは多くの芸術家のインスピレーションの源になっていると思います。少なくとも私はそうなんですがね。」



2013年10月に宜野湾市のカフェユニゾンで開催された個展「島の女」ではライブイベントも開催。静と動の両方で、独特の世界観を表現した。



サードアルバム「夢ヲミタ」。ワールドミュージックのエッセンスが効いた、上質なアコースティックサウンド。



THIS BEACH AND BREEZE ARE ALSO OKINAWA'S TREASURE

この海も風も沖縄のたからもの。

「海水浴といえば、ここだったよね」

地元目線でムーンビーチへの愛がはじける3ヶ月。

今、沖縄で注目したい若手7人の作品が集まつた。

3度目の夏を迎えるMBギャラリー。今年は、「沖縄POPアート ぼくらのムーンビーチ展」と題して、今、沖縄で注目したい若手アーティスト7人の作品を集めた企画展を開催する。

「今までにも、いろんな沖縄の作家さんを紹介してきましたが、今回は『ムーンビーチの思い出』をキーワードにしてやってみようかな、と。30代・40代の作家さんたちは、子どもの時からムーンビーチが当たり前にあった世代です。まだ、日本全体がリゾートというものになじみがない時代、日本人が初めてリゾートというものを意識し始めた時代に、みんなワクワクしてここへ来たんじゃないかなと思いますよ」

とは、MBギャラリーの角敏郎アートディレクター。今回は、作品にどこか沖縄が香り立つ若手作家7人に声をかけた。

人気インディーズバンドNEW TOWNERのMCとして活躍し、イラスト制作やダンスパフォーマンスなど、ワクにとらわれない活動をしている安次嶺周さんは、この企画展のためにオリジナル作品を描き下ろしてくれた。

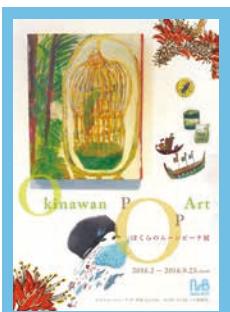
「僕にとってムーンビーチは、子どもの頃、よく親に連れてきてもらった思い出の場所。沖縄にはそういう人が多いと思いますよ。今回、この企画展のお話をいただいた時はうれしくて、『もしもムーンビーチが人だったら』というイメージでイラストを描きました。多分、こんな感じで出迎えてくれると思います」

自由な発想で表現活動をする安次嶺さんならではのイラストはユーモラスで、見る側も思わず笑顔になってしまう力を持っている。また、宜保朝子さんはムーンビーチのアトリウムの階段やビーチ、鳥かごを描いた作品を展出。

「私も子どもの頃、親に連れられて海水浴に来たのを覚えています。大人になって改めて見ると、建物がとても面白いですね。エントランスを入れると、すぐにビーチへ抜けたり、中に入ったのに外みたいな光が上からさしてキレイだったり。最近の建物にありがちな、作られた味気ない感じとは全然違う、落ち着いた雰囲気が魅力的です」

と、大人になって再発見したムーンビーチの魅力を語る。「ぼくらのムーンビーチ展」の会期は、ちょうど夏休みの期間中。MBギャラリーでは、宜保朝子さんらアーティストと子どもたちが一緒にアートを楽しむワークショップを開催する計画だ。

ギャラリーに身を置くと、当たり前のようになっていた一つの事実が見えてきた。この40年、ムーンビーチはいつだって「みんなのムーンビーチ」だったのだ。



Okinawan pop Art

ぼくらのムーンビーチ展

2016.2~2016.9.25.sun

MBギャラリー Hotel Moon Beach 1F
Open/10:00 Close/19:30



宜保朝子／武蔵野美術大学油絵研究科卒。沖縄のなにげない風景を切り取って作品を描く一方、はじけたグッズも展開。個展多数。



安次嶺周／CDジャケットなどのグラフィックワーク、イラスト作品制作の一方、粒マスターとしてダンスパフォーマンスでも大人気。幅広く表現活動を展開。



sava／沖縄市の商店街に住みながら作品を製作し続け、絵本作家に。地域に密着した表現活動は広く評価され、さまざまな賞も受賞。



西美都／東京生まれ。東京工芸大学写真学科卒業。現在、沖縄を拠点に、撮影した写真を拾い集めた流木のフレームにおさめた作品を作成。



アトロン／友寄司とエノビ☆ケイコによるアートユニット。イラスト、キャラクターデザイン、アニメーション、アートディレクションなど県内外で幅広く活動。



奥原佐和子 Sawanico／現在はイラストを中心に、イベントのアートワークやグッズのデザイン制作、ワークショップなど幅広く活動中。



首里フジコ／ジャズ、民謡、オリジナル曲など、ジャンルにとらわれない音楽活動をする一方、デザイン、イラスト、絵画制作も手がける。



ART OF THE MOON

こころが自然に遊びだす「アート・オブ・ムーン」

子どもの頃から大好きだったムーンビーチ
沖縄の若手作家を中心に行開する
「沖縄 POP アート ぼくらの Moon Beach 展」を開催



Moon Information

海の神さまに守られたヨウ島へデイトリップ

Let's take a day trip to Yo, the island blessed by the God of the Sea.

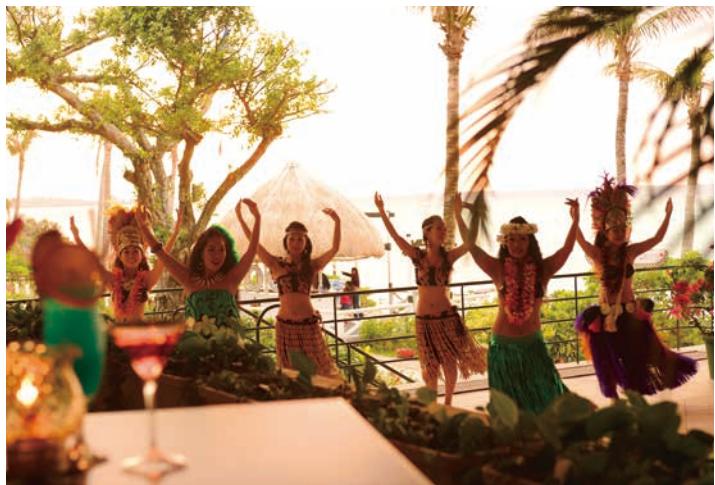


Seasonal gift from Moon

夏を彩るエンターテインメント

Enjoy our Summer Entertainment

ハワイアン・ポリネシアン フラフェスタ
7/8~9/24の
毎週金曜日・土曜日開催



ムーンビーチから船で約15分。恩納村の沖に浮かぶプライベートアイランド・ヨウ島は、その昔、海上交通の要所とされていた。今も島には、海の神さまが宿る聖地があり、地域の皆さんに大切にされている。

ヨウ島は、花々が咲き誇り、蝶が舞う癒しの楽園。海の中には色とりどりのサンゴが広がり、熱帯魚が戯れています。シュノーケルやシーカヤックで海を満喫したら、島の自然を歩いて楽しむエコツアーや、ランチタイムにはバーベキューも。木陰でハンモックに揺られてまどろんだり、ビーチチェアで読書をしたり、フィッシングやクラフトを楽しんだりと、思い思いの時間が過ごせる。何をするにも波の音がBGMというのが、実は一番の贅沢なのかもしれない。

ムーンビーチでアクティブにマリンスポーツを楽しむもよし、ヨウ島でプライベートアイランドならではのゆったりリラックスした雰囲気を楽しむもよし。この夏も、海での過ごし方にあれこれ迷ってしまいそう。

7月から9月のサンセットタイムは、ラウンジ・バー「ラナイ」で無料で楽しめるエンターテインメントプログラムが開催される。毎週金曜日・土曜日は、ハワイアン・ポリネシアン・フラフェスタと題して、ポリネシアの島々に伝わるダンスを、数々のフラコンペに入賞した実力あるグループが披露。また、年間を通して大好評だという女性ボーカルによるジャズライブも、週に3回開催される。刻々と色を変える空に目を遣りながら、グラス片手にゆったりと南国の夜を満喫したい。

Moon Beach News

うみ・そら・かぜにひらかれたラグーン・プールが誕生！

Newly built Lagoon Pool is opened! April, 2016

オープン期間／4月～10月



ムーンビーチに、新しい夏がやってきた！おなじみの半室内アトリウムプールの外側に、ビーチと一体になったラグーンプールが誕生。ビーチに面した外周は、水面から水がオーバーフローするインフィニティ・プールなので、プールから海、水平線までが一つになったかのような景観が楽しめる。自然に開かれた空間から、うみ・そら・かぜにつつまれる自然の中へ、心地よいグラデーションを描くランドスケープデザイン。ムーンビーチに生まれた新しいラグーンが、夏の思い出を鮮やかに演出してくれるはず。

深さは110～120cm。大人がのんびり泳いだり、プールの中から水平線に沈むサンセットを眺めるのにちょうどいい感じだろう。プールの容量としては、実はアトリウムプールの約2倍。結構な大きさなのだが、広々とした自然の中にひらかれた設計なので、あまり大きさを感じないかもしれない。ゆっくり泳ぐもよし、デッキチェアでくつろぐもよし。うみ・そら・かぜに身もこころもすっかりゆだねて、最高にハッピーなバカンスを！



Moon Hot News!

2016 ムーンビーチルアウ

Moon Beach Luau



2016年7月2日(土)3日(日)

今年も、ムーンビーチがハワイになる「ムーンビーチルアウ」を開催。フラを見る・踊るだけでなく、ウクレレやレイメイキングなどのワークショップやハワイアンフードも楽しめるアロハな2日間をお楽しみに！

Fun to Eat

新鮮な島の食材を
和・琉の技で楽しむ

イズ・ベストに帰結してゆく料理の奥深さを実感させるおいしさだ。

炉端焼きと言えば、居酒屋のようなイメージが強いかもしれないが、ゆらぎ月はちょっと違う。くつろげる和風空間の中、お酒を飲まない方もゆっくり食事を楽しめるよう、日本料理と琉球・沖縄料理の両方が味わえる「和琉御膳」を用意。旬の食材をふんだんに使った「季節の御膳」も人気だ。また、泡盛だけなく、クラッシュしたシークワーサーゼリーを使った「三日月」や、パッションフルーツを使った「恩納ナビィ」などのオリジナルカクテルも充実。個室や半個室のスペースは、落ち着いた雰囲気の中でゆっくり過ごせると、少人数でのグループ旅行や三世代での家族旅行の方にもおすすめだ。



落ち着いた店内 中／もずく酢やゴーヤーちゃんぶるーなど沖縄料理に天ぷらなどを組み合わせた和琉御膳 下／炉端焼きや、泡盛を使つたオリジナルカクテルも人気

琉球・沖縄料理と日本料理が融合したメニューと、素材の持ち味を最大限に引き出した炉端焼が自慢の「和琉炉端焼 ゆらぎ月」。

食材は地産地消にこだわり、魚はムーンビーチから車で3分の前兼久漁港から、水揚げされたばかりの鮮魚を仕入れている。プチプチの食感が楽しい海ぶどうも、恩納村の美しい海で採れたものを厳選して使用。野菜も、できるだけ恩納村産や近隣のものを買い付けるよう心がけているという。新鮮な島の食材を焼き上げた炉端焼きは、シンプル・

Tropical Style

お気に入りのアイテムが、
旅の日々を
思い出させてくれる



Original NOTE BAO Design

いつも旅は人生を豊かにしてくれるもの。家族旅行、ハネムーン、フルムーン、仲のいい友達同士。そこで一緒に過ごす時間はかけがいのない思い出として、それぞれの記憶に刻れます。写真やビデオなどで楽しい共有の時間を画像に残すのはもちろん、記念品やお土産はそれを持っているだけで楽しかった旅の記憶を呼び起こしてくれます。旅先でしか手に入らないアイテムならなおさらですね。だからお土産を見つけるのも旅の楽しみのひとつ。セレクトショップKONAでは昨年にデビューしたmoonオリジナルTシャツ、サンダルに続きトートバッグが新しいアイテムとして加わりました。ホテル内の豊かな自然と陽気なリゾート感をイメージした "パークツリー" の柄。ビーチタオルなど海水浴アイテムが収納できる大きめサイズ。ひと回り小さいサイズのトートにはポケットにホテルビンテージロゴの "太陽" のプリント。ここでしか手に入らない記念のアイテムは、お土産としてもきっと喜んでもらえるはず。そして、今度またきっとムーンビーチに戻ってきてくれるまでの希望の約束として！

Desigual New Collection

人気の急上昇のブランド、Desigual の新作が届きました。今年のテーマは " learn " 過去のアーカイブコレクションから再度、インスピライアされて進化させたデザインがいっぱい。そのたくさんあるコレクションの中からよりリゾートにマッチしたコレクションをセレクト。この夏もいろんな着こなしで個性的にはじけちゃって！楽しんじゃって！

New Item “ラタンバスケット”

ショップKONAではリゾートライフをもっと身近に楽しめるアイテムの提案をしています。ムーンビーチがイメージ、オススメするリゾートライフを独自のセレクトでハワイやバリ島から楽しい雑貨を収集。今回、オススメするのはバリ島から届いた 簾のバスケット。ボディーの曲線や蓋の部分にあしらわれた貝殻のチャームやタッセルがとても品良く、部屋に置くだけでリッチな雰囲気を醸しだしてくれます。バスケットやBOXのサイズもいろいろ



Island Oasis... Another Moon Resort



Moon Ocean
GINOWAN
HOTEL & RESIDENCE



もうひとつのムーンリゾート ムーンオーシャン宜野湾ホテル&レジデンス

Moon Ocean Ginowan Hotel and Residence 558-5 Uchidomari Ginowan City, Okinawa Japan 901-2227 Tel:098-890-1110 Fax:098-890-1120



ON THE BEACH? AT THE BALCONY? ENJOY OUR TAKEOUT MENU AS YOU LIKE.

ビーチで?バルコニーで?気ままに楽しむテイクアウトメニュー

ムーンオーシャン宜野湾のレストラン・オーシャングリルでは、シェフ渾身のテイクアウトメニューをご用意。ショーケースには、サンドイッチをはじめ、サラダやカットフルーツ、スイーツなどが並ぶ。目の前の宜野湾マリーナや海浜公園の木陰で、ビーチで、もちろんお部屋のバルコニーで楽しむランチにぴったりだ。プリンやパンナコッタなどバリエーション豊富なカップ・デザートは、まとめ買いをされる地元のお客さまも多い人気商品。フルーツを使ったものはシャンパンとの相性も良く、大人の昼下がりにうれしい一品だ。

ボローニャソーセージのチャバタサンド(写真上:左)／デンマーク産のボローニャソーセージを野菜たっぷりのヘルシーなサンドイッチに。飽きのこないシンプルな味わい、見かけによらず、結構なボリューム感も魅力。
合鴨のパストラミ・バゲットサンド(写真上:中)／鴨肉の脂身ならではの旨みを引き立てる、スペイシーなパストラミ。特製のマスタードソースは、ビールと最強コンビになりそうな味わい。ボリューミーなので、これ一つでも十分な満足感。
カップ・デザート(写真上:右)／メニューは時期によって異なり、バリエーションはまだまだ増える予定。手前からマンゴー・パンナコッタ、ショコラ＆フランボワーズ・バロア、黒糖プリン、ココナッツミルクパンナコッタ、黒ゴマプランマンジェ。

At Moon Ocean Ginowan's Ocean Grill restaurant, our chefs proudly exhibit a new array of takeout menu. Starting with our sandwiches, salads, cut fruits and other variety of sweets line our showcase. A perfect lunch selection to enjoy when you're at the Ginowan Marina located in front of our hotel, or in the tree shade at the ocean front park, the beach and of course even at the balcony of your room. Puddings, panna cotta and other variation of rich cup desserts are also particularly popular among our local customers with many buying in volumes. Your choice of a fruit dessert will be a superb match with a glass of champagne for any adults spending a languid afternoon.

Bologna Sausage Ciabatta Sandwich (Photo Above Left) Danish bologna sausage lavished with vegetables, a healthy sandwich with untiring familiar taste, contrary to its appearance the sandwich offers quite a fascinating volume. Canard (Cross between a Millard & Domestic Duck) Pastrami Baguette Sandwich (Photo Above Center) The spicy pastrami brings out the unique succulent taste of this duck meat, along with our special mustard sauce promising you the ultimate combination with your beer. Considering its volume one serving is sufficient. Cup Desserts (Photo Above Right) Menu will vary based on seasons, and more variations are anticipated. From the front: Mango Panna Cotta, Chocolat & Raspberry Bavarois, Brown Sugar Pudding, Coconut Milk Panna Cotta and Black Sesame Blancmange.



ALL DAY DINING
OCEAN GRILL
SINCE 2010

- ブレックファーストタイム / 7:00~10:00
- ランチタイム / 11:30~14:00
- ティータイム / 14:00~17:30
- ディナータイム・バータイム / 17:30~23:00
- Breakfast Hours / 7:00 to 10:00
- Lunch Hours / 11:30 to 14:00
- Dinner Hours / 14:00 to 17:30
- Dinner Hours & Bar Hours / 17:30 to 23:00

北谷ハーバー

Grand open!

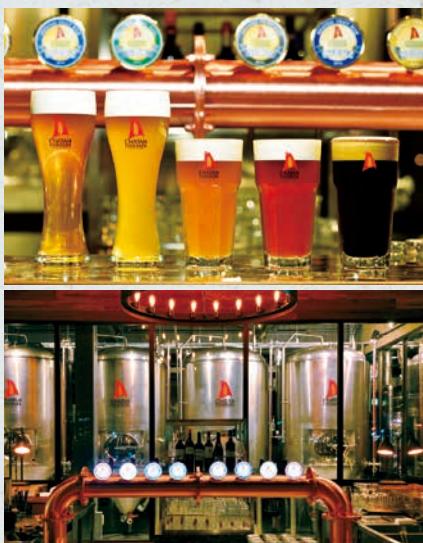
Chatan Harbor Brewery & Restaurant

チャタンハーバー ブルワリー&レストラン



北谷フィッシャリーナ地区のうみんちゅウーフに隣接してオープンしたブルワリー&レストラン。“沖縄の自然”をコンセプトとした5種類のクラフトビールは新鮮そのもの。また、「ビールに合うこと」を命題にセレクトされたフードメニューも美味。さらに、ブルワリー所有の船でのサンセットクルーズも可能。ビール好きの方は、ぜひバスかタクシーでお出かけを。至福の時が待っている。

全種類制覇しちゃう?
味わい深いクラフトビール



上／バーカウンターの向こうには貯蔵タンク
下／ビールと料理のマリアージュを堪能できる



〒904-0115 沖縄県北谷町字美浜53-1

TEL.098-926-1118

レストラン／17:30～23:00(LO 22:00)

バー／17:30～24:00(LO 23:30)

<http://www.chatanhabor.jp>



Ocean's Story

I'M HOME! THIS IS OUR ANOTHER HOME IN OKINAWA.

沖縄の我が家へただいま！

「また沖縄？よく飽きないわね。毎日何をしているの？」
口さがない友人の言葉に、我ながらおかしくなって笑った。
毎冬、同じホテルに長期滞在する私たちのことだ。

「別に、何をするということもないのよ」

そう答えながら、散歩コースのビーチや、真冬でも咲くハイビスカスの花、そしてムーンオーシャン宜野湾のスタッフを思い浮かべた。「明日あたり遠出しようかな」と言えば、「去年は水族館へのドライブを楽ししましたね。今年は新しくできたショッピングモールはいかがですか」などと答えてくれる。上質なホテル暮らしの快適さの一方で、私たちを知っていてくれる人がいる安心感。そういうれば民謡が聴きたいと言った時は、「今日は特別に…」と目くばせして、歌の上手なスタッフが歌ってくれたっけ。いつの頃からか、「今日はこんなことがあったのよ」とロビーで“ゆんたく”することが欠かせなくなった。部屋のリビングや2階のラウンジもいいけれど、ロビーで編み物を楽しむ時間が好きだとしたら、おかしいだろうか。

「あなた“ゆんたく”って知ってる？沖縄の言葉で、おしゃべりっていう意味なの。もしかしたら、私たちは定宿でゆんたくするのが楽しみで、沖縄に通うのかもしれないわ」

沖縄の温暖な気候や海の美しさも魅力。けれど、何も言わずともエレベーター近くの部屋をとってくれるようなホスピタリティこそが心地良い。沖縄の我が家へ「ただいま！」と帰ることそのものが、私たちの楽しみなのだ。



思い出がもっと大きくなる。
ムーンビーチ ラグーンプール誕生！



2016 NEWLY OPENED LAGOON POOL!

ビーチの上に生まれた、もう一つのラグーン。
うみ・そら・かぜにひらかれた場所で、
最高にハッピーなバカンスを。