

美味求真

おいしい楽園

各レストランの詳細は公式サイトでもご確認いただけます。



神着

和食レストラン カヌチャ

営業時間 朝食 7:00～10:00 L.o.
夕食 18:00～21:00 L.o.
定休日 水曜日（朝食は営業）

内線 710



季節限定メニュー

星～HOSHI～

星降る夜 和の饗宴が幕をあける

季節の食材を、繊細な技で仕立てた冬のコース。紅白手綱寿司の華やぎ、紅芋松風の香ばしさ——祝いの前菜に始まり、職人の手仕事が和の深みを紡ぎだします。そして、フォアグラの芳醇とキャビアの煌めきを重ね、伝統の和に洋の華やぎを添えました。星のきらめきとともに、贅を尽くしたひとときをお過ごしください。

¥8,470

先付	凌ぎ	甘味
蕪すり流し フォアグラ	黒米 豚 あられ揚げ	オレンジ いちご ヨーグルト
前菜	造り	
青身大根 生ハム 黒豆 紅白手綱寿司	鯛 県産天然鰯 県産セー鳥賊	
海老とキャビア 県産紅芋松風	蒸物	
吸物	蕪 豚ソーキ 青身	
カニ真丈 水菜 柚子	焼物	
	和牛鉄板焼き ゴーヤ 島豆腐	

繊細かつダイナミックな本格和食を味わい尽くす至高の宴

地元でとれた野菜や県産魚といった「旬」の食材を用いて作り上げられる色鮮やかなテーブル。上品で質の高い美食の華が咲き誇ります。

おすすめメニュー

やんばる島豚あぐーしゃぶしゃぶ	¥6,050
彩 いろどり 料理箱(9品)、焼物、沖縄そば、御飯、果物	¥4,500
もずくそうめん	¥3,025
泡盛3種飲みくらべセット 残波白、琉球王朝、千年の響	¥800

御膳料理

にぎり寿司御膳	¥4,900
神着御膳	¥4,500
お子様料理 和風ハンバーグ、海老フライ、冷やしそば、茶碗蒸し、おにぎり、果物	¥2,800

琉球料理

海ぶどう	¥1,400
ジーマミ豆腐	¥900
足てびち	¥1,600
ゴーヤーチャンプルー	¥1,600

鉄板焼き LIVE KITCHEN 「HAMAKAZE」 和食レストラン神着内

営業時間

18:00～21:00 L.o.

定休日 水曜日

内線 710



五感で味わう、豪華食材と職人の妙技

厳選素材の旨味と職人の華麗なる手さばきが共演する、目にも舌にも贅沢なライブキッチン。特別な一室で鉄板焼きをご堪能いただけます。

極コース ¥20,000

前菜、サラダ、バルーン包み（白身魚、南瓜、パプリカ）、ロブスター、あわび、フォアグラ、ゴーヤーチャンプルー、和牛サーロイン又はヒレ（100g）、ガーリックチャーハン、吸物、デザート、コーヒー

響コース ¥16,000

前菜、サラダ、バルーン包み（白身魚、南瓜、パプリカ）、ロブスター、ゴーヤーチャンプルー、和牛サーロイン又はヒレ（100g）、ガーリックチャーハン、吸物、デザート、コーヒー

※上記料金に、消費税およびサービス料を含みます。

龍宮

営業時間 昼食 11:00～14:30 L.o.
ティータイム 14:30～17:00 L.o.
夕食 17:00～21:00 L.o.
※昼食、夕食のテイクアウト可能
※コースメニューの最終受付 20:00

定休日 月曜日

内線 790



地元食材を使った色鮮やかな絶品料理が楽しい酒宴の席を彩る。

地元の素材を使用した中華は、味はもちろん彩りの美しさにもこだわった本格派。うま味が凝縮された点心やデザートなど多彩なメニューが揃っています。

季節限定メニュー

龍宮冬宴席

やんばるの恵みと選りすぐりの食材が出逢う 冬の中華彩宴

沖縄北部、やんばるの地が育んだ大地の恵みと黒潮が運ぶ海の恵み。島豚や県産魚、旬の野菜など、新鮮な食材をふんだんに取り入れました。中華ならではの高級食材を随所に織りませ、職人の技と創意が光る華やかな中華の品々が揃いました。やんばるの豊かな物語を映す、この冬限りの中華彩宴を、ぜひお楽しみください。

¥8,470



海鮮山原前菜盛合わせ
干し貝柱とフカヒレの姿煮 キヌガサ茸添え
島豚のクレープ包み北京ダック風と料理長おすすめの一品
牛首肉黒豆オイスターソース炒め
県産白身魚 特製クリームソースを添えて
手作りチマキ（県産ヒジキと島豚の五目チマキ）

一品料理

■ 前菜

やんばるハーブ鶏のよだれ鶏（バクチー入り）	¥2,000
やんばるハーブ鶏の特製胡麻ソース	¥2,000
やんばる前菜盛り合わせ	¥2,500
冷製ぐらげ	¥2,000

■ 点心

春巻き（3本）	¥1,200
海老餃子（4個）	¥1,200
小籠包（4個）	¥1,200

■ 鶏・豚・牛

若鶏の唐揚げ	¥2,000
黒酢豚	¥2,000
回鍋肉	¥2,000
牛肉と野菜のオイスターソース炒め	¥2,200
キノコと牛フィレ肉炒め	¥2,500

■ スープ・豆腐

フカヒレ姿煮	¥13,000
フカヒレ蟹肉入りスープ	¥2,500
とうもろこしスープ	¥1,300
麻婆豆腐	¥2,000

■ 海鮮

剥き海老のチリソース煮付け	¥2,200
剥き海老のオーロラソース	¥2,200
海鮮XO醤ソース炒め	¥2,700
県産セーイカと季節野菜の薄塩炒め	¥2,200

■ 麺・ご飯類

五目チャーハン	¥1,400
担々麺（バクチー別添え）	¥1,400
チャーシュー麺	¥1,400

■ デザート

ゴマ団子	¥700
黒蜜杏仁豆腐	¥700
デザートバイキング	¥1,500

ORIGINAL COCKTAILS 2025

カクテル（アルコール含） ¥1,500

首里 / 珊瑚礁 /
やんばるパンチ / カヌチャパンチ

モクテル（ノンアルコール） ¥1,300

2025 / 琉球ブルー /
カヌチャサンセット



※上記料金に、消費税およびサービス料を含みます。

バーベキューテラス

Kuuwa Kuuwa

営業時間

18:00～21:00 L.o.

年中無休

内線

726

たくさんの笑顔に囲まれて沖縄の素敵な思い出に
沖縄県産のもとぶ牛やあぐー豚、やんばる鶏と沖縄のおいしさが満載。
気の合う仲間と楽しい会話に華を咲かせながらおいしいお肉をご堪能いただけます。

家族におすすめ

ファミリーセット

¥16,940/1グループ

※大人2名、子供2名様分程度のボリュームになります。

牛サーロイン 旨味牛赤身 沖縄県産「キビまる豚」肩ロース やんばるハーブ鶏もも肉 粗挽きソーセージ

海老 烏賊

肉好きにおすすめ

プレミアムコース

¥12,000/お一人様

沖縄県産和牛リブロース 柔らか牛フィレ 牛サーロイン オーストラリア産ラムチョップ (2本)

沖縄県産「キビまる豚」バラ肉 やんばるハーブ鶏もも肉 沖縄県産「キビまる豚」ソーセージ(2本) 白菜キムチ

デラックスコース

¥9,680/お一人様

沖縄県産和牛リブロース 柔らか牛フィレ 沖縄県産「キビまる豚」肩ロース やんばるハーブ鶏もも肉

沖縄県産「キビまる豚」ソーセージ 海老 近海サザエ 烏賊 白菜キムチ

スタンダードコース

¥7,260/お一人様

柔らか牛フィレ 牛サーロイン 沖縄県産「キビまる豚」肩ロース やんばるハーブ鶏もも肉 粗挽きソーセージ

海老 近海サザエ 烏賊

アラカルトメニューもご用意しております。

■ **ハーブブッフェ** ご利用時間:90分

サラダ各種 温製料理 沖縄そば 焼き野菜 白飯 フルーツ アイスcream

大人¥3,630 小学生¥1,815 未就学児 無料

※コースをご注文のお客さまは、無料でハーブブッフェをご利用いただけます。

※上記料金に、消費税およびサービス料を含みます。

カジュアルダイニング

パラディ

営業時間

定休日 木曜日(朝食は営業)

朝食 7:00～10:00 L.o.

夕食 18:00～21:00 L.o.

※朝食、夕食のテイクアウト可能

内線 720

開放感あふれる楽園のダイニングで心弾む饗宴を
ガーデンプールに隣接したカジュアルダイニング。開放感あふれる店内で楽園の太陽や風を感じながら、心満たされる
リゾートタイムをお楽しみいただけます。新鮮野菜と色鮮やかなスイーツ、大切な時間を有意義に飾ります。

■ **ディナーブッフェ**

大人: ¥6,050 小学生/ シニア(70歳以上): ¥3,025

※大人同伴の未就学のお子様は無料です。

※離乳食もご用意しております。



■ **パティシエこだわりのオリジナルスイーツ**

パティシエが心を込めて手作りした、カヌチャが誇る逸品
バラエティ豊かな定番メニューに加えて、旬のフルーツを使ったシーズン限定の
スイーツや、地元沖縄の素材を使用した逸品など、さまざまなメニューをご用意
しています。ティータイムやリラックスタイムに、当リゾートが誇る格別なスイーツをお
楽しみください。

※季節限定スイーツは時期により内容が変わります。最新情報は公式サイトをご覧ください。

※上記料金に、消費税およびサービス料を含みます。

施設内のレストランおよびカラオケルームはすべて禁煙です。喫煙は所定の喫煙スペースをご利用ください。

オープンテラスカフェ ファミーゴ

OPEN TERRACE CAFE

Fami-go

営業時間

朝食 6:00～10:00 L.o.

カフェタイム 11:00～15:00 L.o.

ランチ 11:00～14:00 L.o.(毎週月曜日のみ)

内線 727

朝食メニュー

■ 洋食セット ¥1,815

■ 和定食 ¥1,815

ランチメニュー (毎週月曜日のみ)

■ 欧風ビーフカレー(ミニサラダ付き) ¥1,600

■ ミックスピザ ¥2,000

■ ミートスパゲティ(ミニサラダ付き) ¥1,600

■ 沖縄そば ¥1,200 etc...

※朝食券やランチ券でもご利用いただけます。(差額の返金はございません。)

※上記の料金に、消費税およびサービス料を含みます。

沖縄料理の店

くすくす

営業時間 18:00～22:00 L.o.

定休日 火曜日

内線 703

沖縄の家庭の味が心に染みる、安らぎのひととき
地元食材のおつまみから煮物、チャンプルーまで、沖縄の家庭で親しまれる温かい料理をご用意
しました。ゆるやかな三線の音色が流れる店内で、地元の味を心ゆくまでお楽しみください。

■ おつまみ

枝豆 ¥484

もずく酢 ¥484

ジーマミー豆腐 ¥726

ミミガー ¥424

海ぶどう ¥968

県産あぐー豚のシークワサーボン酢 ¥2,178

■ サラダ

くすくす特製スタミナサラダ ¥786

■ 揚げ物

紅芋フライ(8個) ¥786

グルクンの唐揚げ ¥1,452

鶏の唐揚げ ¥1,210

■ 煮物

ラフティー ¥1,089

■ ちゃんぷるー

ゴーヤーちゃんぷるー ¥1,452

マーミナちゃんぷるー ¥1,331

■ そば・ごはん

沖縄そば ¥1,331

ソーキそば ¥1,452

焼きそば ¥1,210

ごはん ¥423

※上記料金に、消費税およびサービス料を含みます。

おすすめの

泡盛

泡盛は、厳選されたタイ米と独特の黒麹菌
を使用し、伝統的な製法で丹念に作られて
います。そのため、他の蒸留酒にはない独
特の風味とコクが生まれます。長期熟成さ
れた古酒(クース)は、さらにまろやかで深
みのある味わいを楽しむことができます。

まさひろゴールド

グラス ¥968

ボトル ¥8,100

くら

グラス ¥726

ボトル ¥6,655

残波

グラス ¥847

ボトル ¥6,400

フルーティーな香りと
爽やかな飲み口が
女性に高い人気。

琥珀色の泡盛。
華やかな芳香と深い味わい。

風格のある飲み応えと、
深みのある味わいが特徴の
熟成古酒。

BAR 南国の宵を演出するリゾートバー

バーラウンジ

KATARA

カタラ

内線 723

場所: レストラン棟 2F 営業時間 19:00～22:00 定休日 木曜日

Resort Amusement Lounge

LUPINUS

Resort Amusement Lounge

内線 757

場所: マグノリア棟 1F 営業時間 月～金/15:00～23:00 土日/ 9:00～23:00

※18歳未満のお客様(高校生含む)は22時まで。

BEACH SIDE TERRACE

LANAI

ビーチサイドテラス ラナイ

内線 785

場所: ビーチサイドプール横 営業時間 18:00～23:00

ルームサービス

営業時間 18:00～21:00 定休日 木曜日

内線 712

※冬期は2/14までの営業となります。

※メニューは公式サイトをご確認ください。