ROSEWOOD



WONDER IN A NEW LIGHT

ローズウッド宮古島

FESTIVE PROGRAMMING
2026 - 2027



SCHEDULE OF EVENTS

DECEMBER

23
リトルメーカーズ：フェスティブ・アイシングクッキー体験
Explorer's Club - 11:00 / 16:00

クリスマス・ガラディナー
Italian Restaurant NAGI - 17:30 / 20:30

24 CHRISTMAS EVE
リトルメーカーズ：フェスティブ・オーナメント
ワークショップ
Explorer's Club - 10:00 - 16:45 (Close 12:00-13:00)
クリスマス・ガラディナー
Italian Restaurant NAGI - 17:30 / 20:30

25 CHRISTMAS DAY
リトルメーカーズ：フェスティブ・オーナメント
ワークショップ
Explorer's Club - 10:00 - 16:45 (Close 12:00-13:00)
クリスマス・ガラディナー
Italian Restaurant NAGI - 17:30 / 20:30

26
まぐろ解体ショー
Japanese Restaurant CHOMA - 16:30

ミニハンドリチュアル
Asaya Relaxation Lounge - 15:00 - 16:30

27
サンセット・タパス
Poolside bar YUKUU - 15:00 - 19:00

ミニハンドリチュアル
Asaya Relaxation Lounge - 15:00 - 16:30

28
サンセット・タパス
Poolside bar YUKUU - 15:00 - 19:00

29
リカバリー・ストレッチセッション
Asaya Moving Studio - 15:00

リトル・ミクソロジスト
CHOMA bar - 14:30 / 16:00

30
リカバリー・ストレッチセッション
Asaya Moving Studio - 15:00

リトル・ミクソロジスト
CHOMA bar - 14:30 / 16:00

31 NEW YEAR'S EVE
年越しそば
Japanese Restaurant CHOMA - 22:30 - 23:30

ニューイヤーズイブ・ガラディナー
Italian Restaurant NAGI - 17:30 / 20:30

JANUARY

01 NEW YEAR'S DAY
迎春もちつき
Japanese Restaurant CHOMA - 12:00 / 15:00

新春おまかせディナー
Japanese Restaurant CHOMA - 17:30 / 20:30

02
新春おまかせディナー
Japanese Restaurant CHOMA - 17:30 / 20:30

03
新春おまかせディナー
Japanese Restaurant CHOMA - 17:30 / 20:30



DECEMBER

December 23 - 25

ACTIVITIES

DECEMBER 23, 24, 25

クリスマス・ガラディナー

宮古ブルーの絶景を望むイタリアンレストラン NAGI では、ホリデーシーズンを祝う特別なクリスマスディナーをご用意いたします。宮古島や沖縄の厳選食材を使用し、一皿一皿にローズウッドならではのイタリア料理へのこだわりを表現しました。
パートナーやご家族、ご友人とともに、珠玉の美食と華やかな祝祭のひとときをお楽しみください。

NAGI 17:30 / 20:30 JPY 50,000-

DECEMBER 23

リトルメーカーズ
フェスティブ・アイシングクッキー体験

キッズ向けのアイシングクッキー体験。美しく仕上げられたアイシングクッキーと華やかなデコレーションを使い、お子さまたちはオリジナルのクッキー作品づくりに挑戦。世界にひとつだけのスイートな作品を作りながら、心に残るクリスマスの思い出を育みます。

Explorer's Club 11:00 / 16:00

DECEMBER 24, 25

リトルメーカーズ
フェスティブ・オーナメントワークショップ

ホリデーシーズンの祝祭の精神に着想を得た、創造力あふれるオーナメント作りのワークショップです。さまざまな色や素材、装飾パーツを使い、お子さまたちはクリスマスを表現した世界にひとつだけのオーナメントを制作します。

Explorer's Club 10:00 - 16:45 (Close 12:00-13:00)



DECEMBER

December 26 - 28

ACTIVITIES

DECEMBER 26

まぐろ解体ショー

熟練の職人が目の前で見事な包丁さばきを披露し、まぐろを丁寧にさばいていく様子は圧巻です。職人技、美食、そして日本の食文化が融合する魅力的なひとときをお楽しみください。

CHOMA 16:30

DECEMBER 26, 27

ミニハンドリチュアル

心地よい癒やしと安らぎへと導く、ミニハンドリチュアルをご体験ください。栄養豊かなトリートメント製品と穏やかな施術を取り入れた無料のウェルネス体験として、ご滞在中に心身をリフレッシュするひとときをお届けします。

Asaya Relaxation Lounge 15:00 - 16:30

DECEMBER 27, 28

サンセット・タパス

タパス、ホットワイン、そして季節の味覚とともに過ごす、90分間のフリーフロードリンク付きの特別なひととき。温かな雰囲気に包まれた中で、美味しい料理と気の置けない仲間との時間を楽しみながら、ホリデーシーズンならではのひとときをご満喫ください。

Poolside bar YUKUU 15:00 - 19:00 JPY 15,000



DECEMBER

December 29 - 30

ACTIVITIES

DECEMBER 29, 30

リトル・ミクソロジスト

お子さまたちを対象に、バーの世界を体験しながらミクソロジーの楽しさを学ぶプログラムです。新鮮なフルーツやジュース、ホリデーシーズンならではの材料を使い、色鮮やかなノンアルコールカクテル作りに挑戦。楽しく参加しながら、基本的なドリンク作りのテクニックを学べる体験型ワークショップです。

CHOMA Bar 14:30 / 16:00

DECEMBER 29, 30

リカバリーストレッチセッション

心身をリフレッシュし、新たな季節を健やかに迎えるためのストレッチセッションです。ガイド付きのストレッチを通じて、身体の緊張をほぐし、柔軟性を高めながら、心地よいコンディションへと導きます。ホリデーシーズンの余韻とともに、心身を整えるひとときをお過ごしください。

Asaya Moving Studio - 15:00



DECEMBER 31

年越しそば

古くから受け継がれる日本の年末の風習、年越しそば。一年への感謝を胸に、新たな年の幸運と健やかな日々を願いながら味わう、心温まるひとときをお楽しみください。

CHOMA 22:30 - 23:30

DECEMBER 31

ニューイヤーズイブ・ガラディナー

NAGIにて、宮古島や沖縄の旬の厳選食材をふんだんに使用した特別なデギュスタシオンコースとともに、大晦日の夜を華やかにお祝いください。美食、壮大なオーシャンビュー、そして祝祭ムードに包まれた、優雅なひとときをお楽しみいただけます。

NAGI 17:30 / 20:30 JPY 50,000



JANUARY

January 1 - 3

ACTIVITIES

JANUARY 1

迎春もちつき

ご家族やご友人とともに、日本のお正月に受け継がれる伝統行事「もちつき」をお楽しみください。蒸したもち米を威勢よくつき上げ、やわらかな餅へと仕上げるこの風習は、五穀豊穣や幸福、そして人々の絆を象徴しています。新年の訪れを祝う特別なひとときとして、日本ならではの文化と温かな交流をお楽しみください。

CHOMA 12:00 / 15:00

JANUARY 1, 2, 3

新春おまかせディナー

料理長が厳選した旬の食材と卓越した技で仕立てるおまかせディナーとともに、新年の幕開けをお祝いください。季節の恵みを活かした繊細な味わいと美しい一皿一皿が織りなす、洗練された美食体験をご堪能いただけます。

CHOMA 17:30 / 20:30 JPY 50,000

FESTIVE PROGRAMMING

CURATED MOMENTS

2026 - 2027



Explorer's Club | December 23, 2026
11:00 / 16:00

所要時間：約1時間

12月23日のお子様向けのアクティビティには、クリスマスクッキーデコレーション体験をお楽しみください。アイシングで彩られたクッキーや華やかなデコレーション素材を使い、世界にひとつだけの作品づくりに挑戦していただけます。創造力を発揮しながら、ご家族とともに心に残るクリスマスのひとときをお過ごしください。

ご宿泊のお客様限定・無料

DISCOVER MORE

FESTIVE PROGRAMMING •



Explorer's Club | December 24 - 25, 2026
10:00 - 16:45 (Close 12:00 - 13:00)

12月24日・25日は、クリスマスシーズンの魔法に着想を得て、お子様たちはクリスマスカードやオーナメント、リース作りを通じて創造力を自由に発揮していただけます。色とりどりの素材や装飾を使いながら、一人ひとりの想像力を形にし、ホリデーシーズンの想いが詰まった世界にひとつだけの作品をお作りいただけます。

ご宿泊のお客様限定・無料

DISCOVER MORE

FESTIVE PROGRAMMING •



NAGI | December 23 - 25, 2026 17:30 / 20:30

12月23日・24日・25日は、宮古ブルーの絶景を望むイタリアンレストラン NAGI で、特別なクリスマスディナーをご堪能ください。宮古島と沖縄の豊かな恵みを活かし、ローズウッドならではの感性で表現したイタリア料理をご用意しました。大切な方やご家族、ご友人とともに、華やかな祝祭の季節を彩る美食のひとときをお楽しみください。

JPY 50,000

CHRISTMAS GALA DINNER

アミューズブーシュ
サフランのアランチーニ、パルミジャーノフォンデュ

前菜
本マグロのタルタル、宮崎県産キャビア、ライム

パスタ
宮古島産伊勢海老のラビオリ
ビスクソース、シャンパンフォーム

魚料理
地元産ハタのポワレ、宮古島シソの軽いソース、ブロッコリーニ

肉料理
沖縄県産牛フィレ肉のロッシーニ
ポテトミルフィーユ、ローストトマト、ポートワインと黒トリュフのソース

デザート
ヘーゼルナッツとチョコレートのロゲケーキ
ラズベリームース、チョコレートシャンティクリーム、ヘーゼルナッツクレム

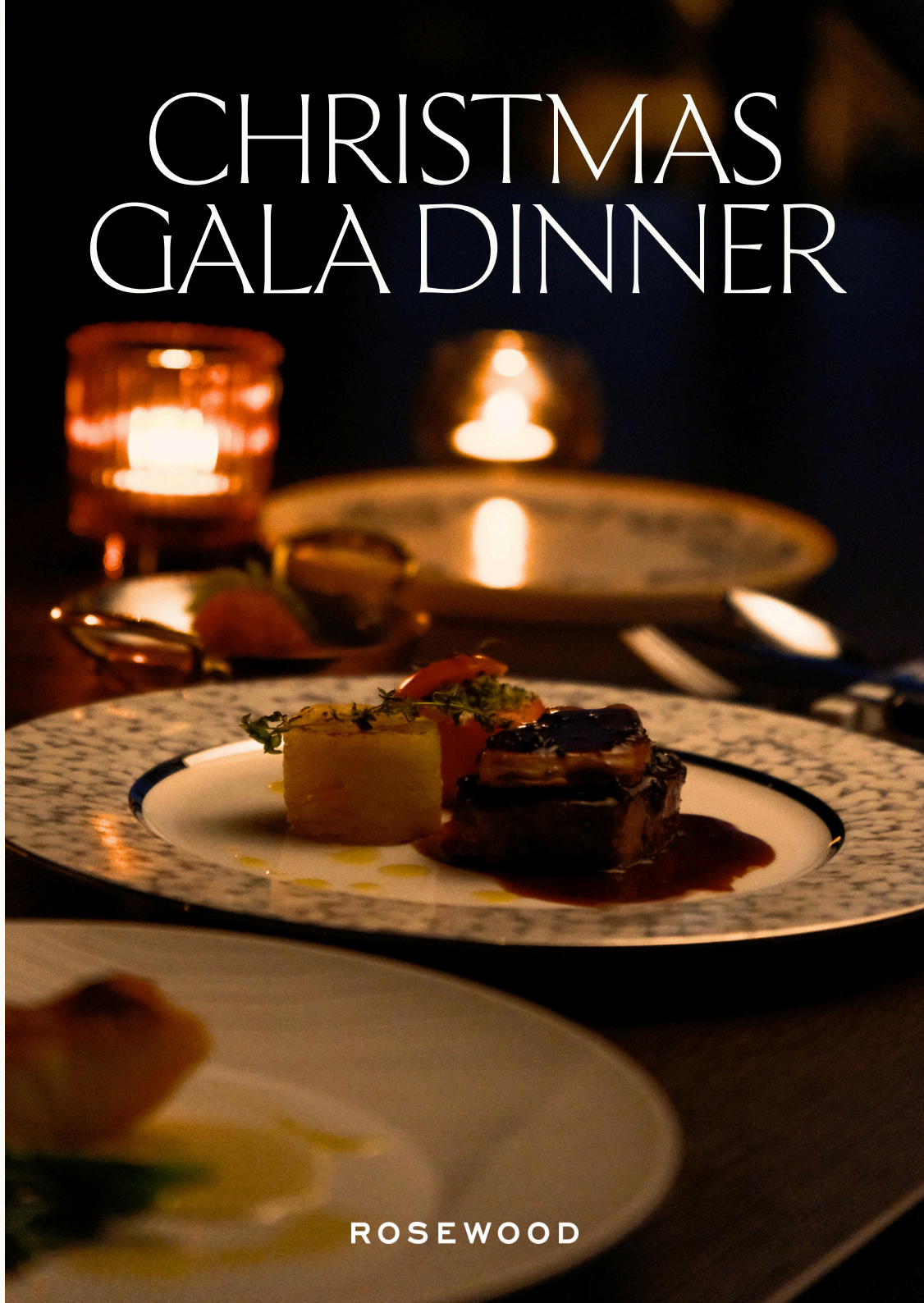
プティフール

- 7歳から12歳のお子様は50%割引となります（お一人様25,000円）
- キャンセル料について
ご利用日の4営業日前までは無料でキャンセルいただけます。以降は30%のキャンセル料が発生し、ご利用日前24時間以内のキャンセルにつきましては100%のキャンセル料を申し受けます。
- メニュー内容および使用食材は、季節や仕入れ状況により変更となる場合がございます。

DISCOVER MORE

FESTIVE PROGRAMMING •

CHRISTMAS GALA DINNER



ROSEWOOD

YUKUU | December 27 - 28, 2026
15:00 - 19:00 (L.O 18:30)

12月27日・28日は、季節の味覚を散りばめたタパスとホットワイン、90分間のフリーフローをご堪能いただくフェスティブなひとときを。温かく和やかな雰囲気の中で、美食と語らいを楽しみながら、大切な方々とともにホリデーシーズンの喜びを分かち合う特別な夜をお過ごしください。

JPY 15,000

TAPAS MENU

Refreshing Bites
鯛のセビーチェ、セラーノペッパー、オレンジドレッシング
サーモンとアボカドのスシロール
ガスパチョ

Gourmet Bites
宮古牛のアランチーニ、スカモルツァチーズ
炭火焼き焼き鳥
照り焼きミニバーガー

Vegetarian Delights
ベジタリアン餃子、シークヮーサーソース
炭火焼き野菜の串焼き
ブルスケッタ

Poolside Sweets
チョコレート柚子ケーキ
マンゴーチーズケーキ
ピスタチオとラズベリーのフィナンシェ

DRINK MENU

ホットワインカクテルを含む
特製フェスティブカクテル3種

スパークリングワイン

赤ワイン

白ワイン

ビール

ソフトドリンク

DISCOVER MORE

FESTIVE PROGRAMMING •



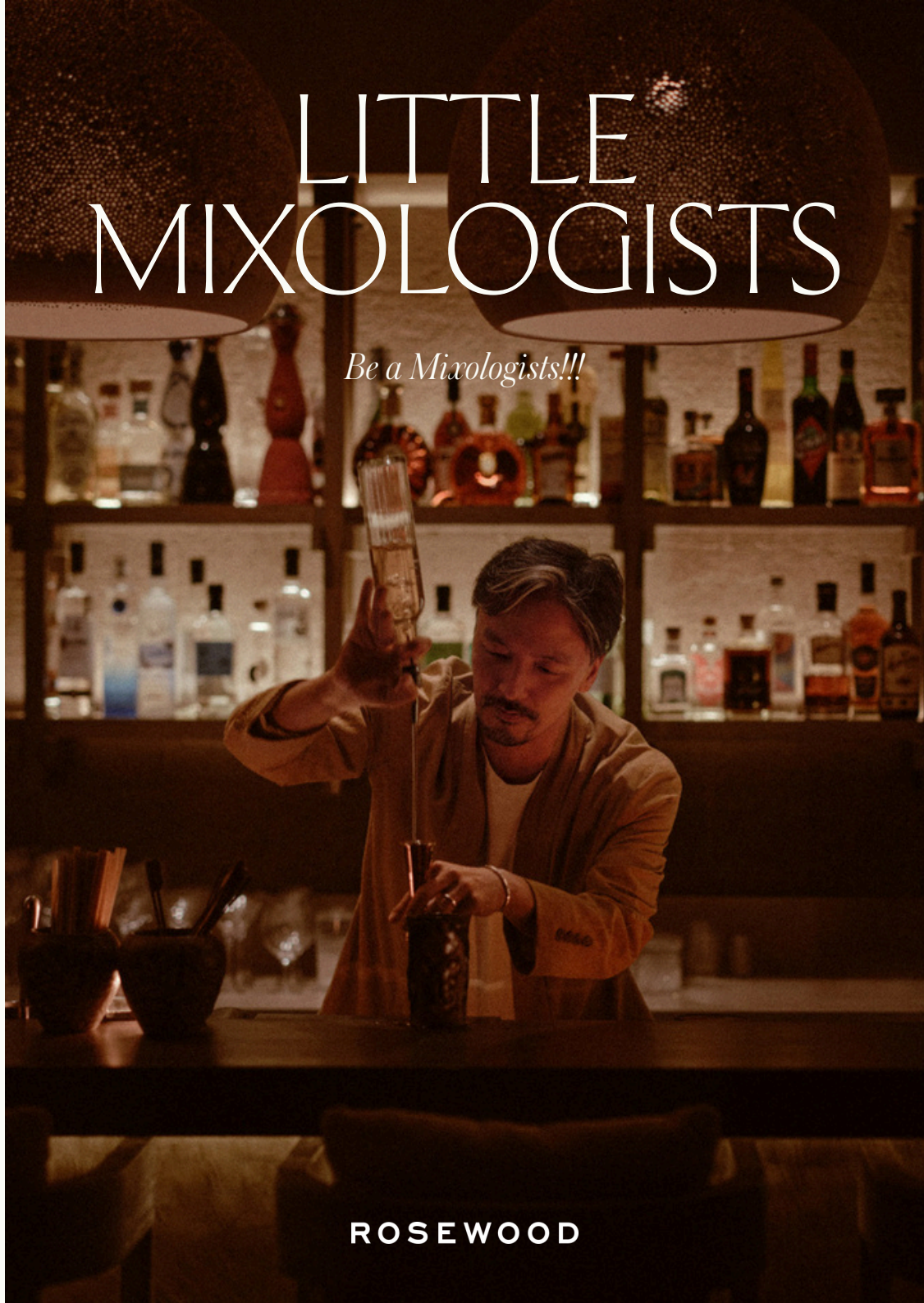
CHOMA Bar | December 29 - 30, 2026
14:30 / 16:00

12月29日・30日は、お子様向けのミクソロジー体験をご用意しております。
バーテンダー気分を味わいながら、新鮮なフルーツやジュース、季節の素材を使って、自分だけの色鮮やかなモクテル作りをお楽しみいただけます。遊び心あふれる体験を通して、ドリンクづくりの基本を楽しく学びながら、心に残るひとときをお過ごしください。

ご宿泊のお客様限定・無料

DISCOVER MORE

FESTIVE PROGRAMMING •



NAGI | December 31, 2026 17:30 / 20:30

NAGIでは、宮古島と沖縄の旬の食材を堪能いただける特別なデギュスタシオンディナーをご用意し、大晦日の夜を華やかに彩ります。宮古ブルーの絶景を望みながら、美食とともに新たな一年の訪れを祝う特別なひとときをお楽しみください。

JPY 50,000

NEW YEAR'S EVE GALA DINNER

アミューズブーシュ
トリュフのアランチーニ

前菜
炙り和牛のカルパッチョ、レモンヴィネグレット

パスタ
宮古島産伊勢海老のラビオリ、ビスクソース

魚料理
地元産ハタ、シャンパンとキャビアのブールブランソース

肉料理
仔羊ラックのロースト、ポテトミルフィーユ、ローストトマト

デザート
キャラメルムースケーキ、バニラクリーム
キャラメリゼしたリンゴ、メレンゲ、雪塩スポンジ、キャラメル

プティフール

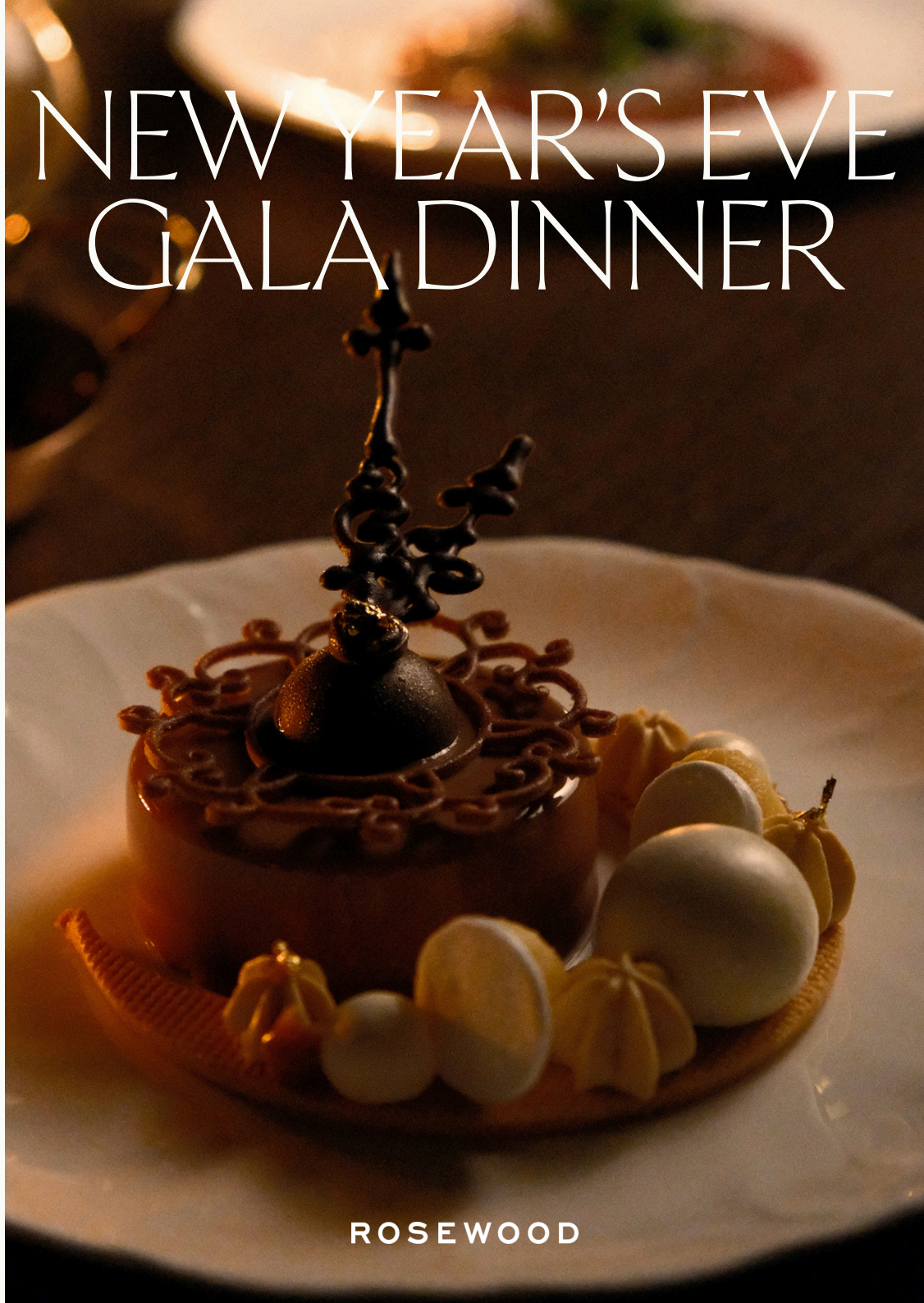
- 7歳から12歳のお子様は50%割引となります（お一人様25,000円）
- キャンセル料について

ご利用日の4営業日前までは無料でキャンセルいただけます。以降は30%のキャンセル料が発生し、ご利用日前24時間以内のキャンセルにつきましては100%のキャンセル料を申し受けます。

- メニュー内容および使用食材は、季節や仕入れ状況により変更となる場合がございます。

DISCOVER MORE

FESTIVE PROGRAMMING •



CHOMA | January 1 - 3, 2027 17:30 / 20:30

1月1日・2日・3日は、日本の伝統に根ざしたおまかせコースとともに、新たな一年の門出をお祝いください。宮古島の海と大地の恵みを活かし、繁栄や長寿、幸福への願いを込めた縁起の良い食材を取り入れながら、一皿一皿丁寧に仕立てました。琉球の豊かな風土を感じる味覚とともに、祝祭の季節にふさわしい特別な美食のひとときをお届けします。

JPY 50,000

NEW YEAR'S OMAKASE DINNER

先付
ジーマーミ豆腐、うに

一の膳
刺身　アカクチ生寿司、鮪、烏賊
小鉢 紫芋きんとん,ゴーヤチャンプルー,けんちん,黒豆
口取り 数の子,紅白かまぼこ
酢の物 ズワイ蟹,もずく酢

二の膳
焼物 シャトーブリアン炭火焼き
天婦羅　海老天と冬野菜
蒸物 鮑、蓮根餅

主菜
伊勢海老バター焼き

御食事
鯛赤飯、澄まし雑煮、香の物

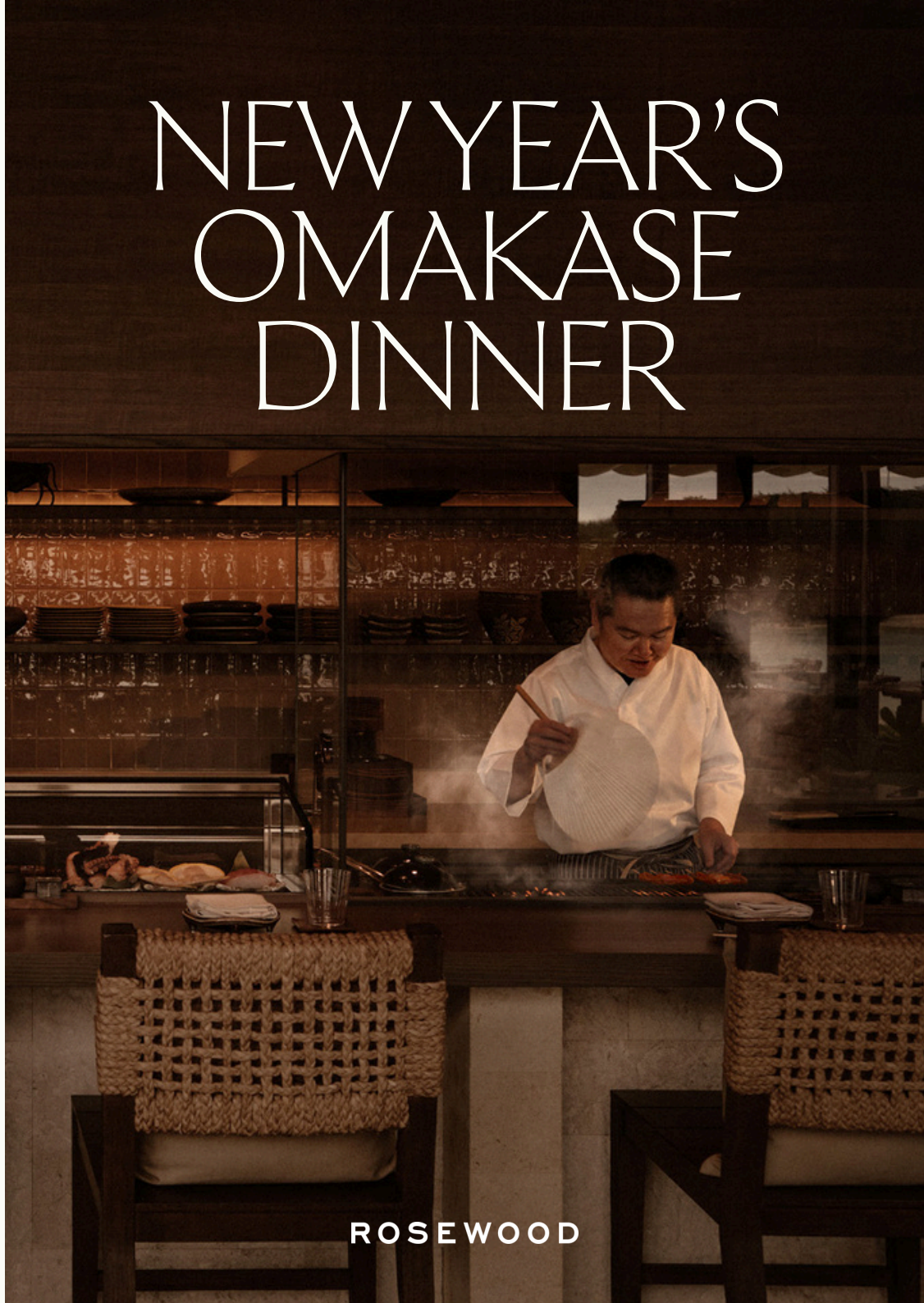
甘味
抹茶黒豆ロールケーキ

- ご利用日前24時間以内のキャンセルにつきましては、料金の100%を申し受けます。
- メニュー内容および使用食材は、季節や仕入れ状況により変更となる場合がございます。

DISCOVER MORE

FESTIVE PROGRAMMING •

NEW YEAR'S OMAKASE DINNER



ROSEWOOD

In-Room Dining | January 1, 2027 7:00 - 9:00

1月1日、ローズウッド宮古島では、日本の新年の伝統と宮古島の豊かな食文化を祝う特別なおせちをご用意いたします。地元で水揚げされた海の幸や旬の野菜、地域ならではの食材を用い、一品一品に長寿、繁栄、健康、そして幸福への願いを込めて丁寧に仕立てました。大切な方とともにプライベートヴィラでゆったりと味わいながら、新たな一年の始まりをお祝いください。宮古島ならではの味覚と琉球の精神が息づく、祝祭の季節にふさわしい美食体験をお届けします。

JPY 50,000 / お二人様

おせち料理

一の重（祝肴・口取り）
- 紫芋栗きんとん
- 青パパイヤ・島人参・柚子なます
- 紅白かまぼこ
- ゴーヤチャンプルー・ミニパプリカ・けんちん
- 黒豆
- 宮古島産車海老艶煮
- 厚焼玉子
- ジーマミー豆腐・うに
- 叩き牛蒡

二の重（焼き物・酢の物）
- 伊勢海老黄金焼き
- 鮑肝焼き
- 沖縄県産和牛ローストビーフとヒレ肉炭火焼
- 地鶏串焼き
- アカマチ生寿司
- ミーバイ昆布〆
- タラバ蟹
- もずく酢
- 酢蓮根

三の重（煮物・食事）

煮〆
- ゴーヤ
- 梅人参
- 椎茸
- 里芋
- 蓮根
- 牛蒡
- 筍
- こんにゃく
- 昆布
- 絹さや
- アグー豚角煮
- 水菜
- 鯛赤飯

甘味
- 抹茶黒豆ロールケーキ

DISCOVER MORE

FESTIVE PROGRAMMING •

- ご利用日前24時間以内のキャンセルにつきましては、料金の100%を申し受けます。
- メニュー内容および使用食材は、季節や仕入れ状況により変更となる場合がございます。

