夕食レストランのご案内

夕食はシギラセブンマイルズリゾート内の対象レストランにてご使用いただけるミールクーポンを、
ホテルチェックイン時にお渡し致します。

以下9店舗が対象となりますのでお好きなレストランをお選びください。※未使用の場合の返金はございません。

※店舗により事前予約が必要な店舗がございます。混雑が予想されますので、
事前のご予約をお勧め致します。ご予約は下記ホテルHPよりご予約お願い致します。
※レストランは予約状況や臨時休業・営業日・時間の変更等によりご利用いただけない場合がございます。
※レストランのご予約は60日前（２か月前）よりご予約が可能ですが一部対象外の店舗もございます。
※ご予約の際、部屋番号の入力欄がありますがこちらは空欄で結構でございます。
※お食事内容は決まっておりますので「お席のみ予約」をお選びください。
※ご予約の際、【ご要望欄】に「阪急FDAチャーター」の記載をお願い致します。
※鮨　蒼風、てんぷら天翔をご希望の場合はHPから選択できないため、
**　阪急交通社までご連絡ください。**

※リゾート内の移動はシャトルバスがご利用いただけます。
https://shigira.com/restaurant

★対象店舗★



朝食 ディナー 創作料理 懐石・会席料理 オンライン予約可

MARALUNGA WARYU-SOSAKU
マラルンガ 和琉創作
会席料理をベースにした和琉創作料理を
ご提供しております。

営業時間　18：00～22：00（LO20：30）



朝食 ディナー しゃぶしゃぶ オンライン予約可

SHINKIRO JAPANESE HOT POT
蜃気楼 しゃぶしゃぶ
幻のアグー豚、宮古牛を、
素材の旨味を最大限に引き出す特製出汁に潜らせ、
自家製ダレでご堪能ください。

営業時間　18：00～22：00（LO20：30）



ディナー ステーキ オンライン予約可

SHINKIRO STEAK GRILL
蜃気楼 ステーキグリル
ステーキハウスの伝統を守る料理人が織り成す
豪快かつインパクトのある料理。
厳選された肉と料理人の饗宴をお愉しみください。

営業時間　18：00～22：00（LO20：30）



朝食 ディナー シーフード オンライン予約可

Seafood Restaurant SHIGIRA TURTLE BAY
シーフードレストラン シギラタートルベイ
ベイサイドにあるリゾート唯一の
シーフードレストラン。
宮古島の海を感じながら五感でお愉しみください。

営業時間　18：00～22：00（LO20：30）



ディナー 天ぷら オンライン予約可

TEMPURA TENSHO MIYAKOJIMA
てんぷら 天翔 宮古島
素材の旨味を引き出す巧の技を凛とした空間で

営業時間　17：00～22：00
定休日　　火曜日



ディナー 鉄板焼き しゃぶしゃぶ オンライン予約可

Teppanyaki & Shabu-shabu HORIZON
HORIZON （鉄板焼・[redacted]）
【2025年3月1日リニューアルOPEN】
水平線を眺めながらお食事を。
リゾート随一のロケーションに立つ、
鉄板焼き・しゃぶしゃぶレストラン。

営業時間　17：00～22：00（LO20：30）
定休日　　不定休



ディナー 寿司 オンライン予約可

SUSHI SOUFUU
鮨 蒼風
流麗な所作から繰り出される粋な技と全国の銘酒を宮
古島で堪能する

営業時間　17：00～22：00
定休日　　水曜日



ディナー 火鍋 オンライン予約可

Herbs & Spices in Hot Pot XIAO-FEI-YANG
薬膳火鍋 小肥羊
心と身体を整える、薬膳火鍋。
中国最大級の火鍋専門店の味を楽しめます。

営業時間　17：00～22：00（LO21：30）
定休日　　不定休



朝食 ディナー オンライン予約可

with blue
ウィズ ブルー
〈2026年4月29日 OPEN〉
プール越しに広がる島の緑と
宮古ブルーの海を望みながら、
ゆったりとした色の時間をお愉しみください。

営業時間　18：00～22：00

てんぷら　天翔

先附

天婦羅8種

沖縄県産　車海老
茨木県産　珠美蓮根
宮古島産　特選野菜
全国厳選　季節野菜
宮古島産　旬の鮮魚
天翔オリジナル天婦羅

お口直しの一品

天翔季節のお食事

自家製デザート

マラルンガ和琉

先附

琉球と季節の食材で3種盛合せ

お造り
本日の入荷鮮魚より　3種盛
あしらい一式

煮物
アグー豚ラフテー
蒸しパンを添えて

揚げ物
マングローブガザミ姿揚げ
レモン　しし唐

箸休め
宮古島産もずく酢
叩き長芋・蒸しうに

台の物
黒毛和牛サーロイン焼きしゃぶ仕立て
香味彩野菜　特製ポン酢

食事
ジューシご飯
香の物
汁物
ミニ宮古そば

デザート
自家製　黒糖プリン　甘味

■シギラタートルベイ

アミューズブーシェ

ノルウェーサーモンと島野菜のマリアージュ

冬瓜とムール貝のスープ

アカマチのポワレ　島レモンのブールフォンデュ

沖縄県産和牛のロースト　赤ワインソース

タートルベイ特製デザート

コーヒー

スプレンディド（レストラン名：仮称ウィズ ブルー）

沖縄近海鮮魚とホタテ貝のセビーチェ

濃厚ビスクスープ　海老のトルテリーニ

レモンクリームソース スパゲッティーニ

US産GOLDアンガス牛サーロイン80g
又は
US産GOLDアンガス牛フィレ80g
＊お肉料理チョイス
ジャンボマッシュルーム ブルギニョンバター

黒糖ブランマンジェ

コーヒー又は紅茶

鮨　蒼風

【先付】

島もずくのだし仕立て

【前　菜】

季節の食材を一皿に

【一の鮨】

本マグロ中トロにぎり

【二の鮨】

三貫　剣先イカ 真鯛 真あじ

【焼き物】

旬の焼き物　あしらい一式茗荷酢

【小　鉢】

ウニといくら 小丼仕立て

【蒸し物】

和卵の茶わん蒸し

【三の鮨】

三貫　白身　本マグロ赤身　穴子　玉子

【巻　物】

本マグロ中巻

【止　椀】

汁物

【水　物】

ちんすこうアイスクリーム　焼き芋（*宮古島紅ほのか*）

蜃気楼ステーキ

シーフードマリネ

海ブドウとベビーリーフの彩りサラダ

本日のスープ

USDAプライム　サーロインステーキ200g

クリームスピナッチ

本日のデザート

コーヒー

蜃気楼しゃぶ

琉球食材からの一皿

彩り島野菜、島豆腐、宮古そば

伊勢海老とやんばる地鶏の自家製つくね

宮古島産黒毛和牛ロース
琉球アグー豚ロース

シェフの気まぐれ炊き込みご飯

HORIZON特製デザート

琉球紅茶

小肥羊

前菜3種

干し豆腐のパクチー和え

キュウリの辛味漬け

蒸し鶏のネギソース

2色鍋

白：白湯スープ　赤：麻辣スープ

野菜の盛り合わせ

エノキ／キクラゲ／舞茸／しめじ　／島豆腐

白菜／緑野菜／南瓜／冬瓜／紅イモ／ミニトマト／春雨

高級ラム肉orアグー豚バラ

or県産和牛orやんばる鶏

※お好きなお肉3種類お選びください

団子盛り合わせ

有頭海老

特製つけだれ

※グランドメニューよりお好きなものを1品

白飯or雑炊or麺

デザート