

フサキビーチリゾート ホテル&ヴィラズ ハロウィーンランチbuffetを 10 月 10 日から土日祝限定開催 遊び心あふれるハロウィーン料理など約 80 種類を提供、仮装した子どもは割引

フサキビーチリゾート ホテル&ヴィラズ（所在地：沖縄県石垣市、総支配人：加藤康夫）は、2026 年 10 月 10 日から 31 日までの土・日曜日、祝日の計 8 日間、レストラン「ISHIGAKI BOLD KITCHEN」で「FUSAKI HALLOWEEN 2026」と題したハロウィーンランチビュッフェを開催します。石垣島の子どもたちに、仮装してごちそうを囲むハロウィーンの思い出をつくってほしいとの思いから、2021 年から毎年実施している企画です。期間中は、ハロウィーンをテーマにした遊び心あふれる料理をはじめ、栗やかぼちゃ、さつまいもを使った秋の味覚など、約 80 種類のメニューが並びます。ハロウィーンの料理や秋の味覚が、ご家族とともに南国のビーチリゾートで過ごす秋のひとときを華やかに彩ります。



■遊び心あふれるハロウィーン料理と秋の味覚が勢ぞろい

buffetボードには、ケイジャンソースの「エビのスパイシー焼き小悪魔風」やトマトの赤いソースにハーブが香る「ドラキュラ伯爵のチキン煮込み（カチャトラ）」、「オムライスとゾンビ風焼きソーセージ」など、思わず写真に収めたくなるユニークで華やかな料理が登場します。ズッキーニやナスなどの野菜を彩り豊かに仕立てた「妖精の宝石箱 彩り野菜のトマトマリネ」、ザクザクとした食感の「ブラックフライドチキン」、たっぷりのシーフードが入った「モンスターのイカ墨パスタ」など、色彩やネーミングにも遊び心を加えました。さらに、ほんのりと甘いかぼちゃに濃厚なチーズソースが絡む「かぼちゃのニョッキクリームチーズソース」、しめじ、しいたけ、マッシュルームといったきのこの香り豊かな「ヴァンパイア特製 栗ときこの焼きリゾット」など、秋の実りを感じる料理もそろいます。デザートには、竹炭の「漆黒のロールケーキ」や目玉を模したゼリーを浮かべた「恐怖のバタフライゼリー」、沖縄らしい紅芋を使った「トリック・オア・紅芋タルト」などを用意し、食事からデザートまでハロウィーンの世界観を楽しめます。



■仮装したお子様にうれしいハロウィーン特典

レストランには、スーパーヒーローやお姫様などに仮装した子どもたちが集い、ハロウィーンパーティーのようなにぎやかな光景が広がります。仮装して来店した 7～12 歳は通常 2,660 円を 2,000 円、4～6 歳は通常 1,900 円を 1,500 円で利用できる割引特典を用意しています。さらに、「トリック・オア・トリート！」の合言葉でささやかなお菓子をプレゼントします。

■シェフのコメント

「料理を目にした瞬間からハロウィーンの楽しさを感じていただけるよう、見た目やネーミングにも遊び心を取り入れました。ハロウィーンをテーマにした料理に加え、栗やかぼちゃ、さつまいもなど、秋の味覚を生かしたメニューもそろえています。ご家族やご友人と料理を囲み、子どもたちのアルバムに残る楽しいひとときを過ごしていただければうれしく思います。」

<FUSAKI HALLOWEEN 2026 概要>

名称：FUSAKI HALLOWEEN 2026

場所：ISHIGAKI BOLD KITCHEN

期間：2026 年 10 月 10 日（土）～31 日（土）の土・日曜日、祝日の計 8 日間

時間：12:00～15:00（入店から 90 分利用、最終入店 14:00）

料金：大人 3,800 円、子ども（7～12 歳）2,660 円、子ども（4～6 歳）1,900 円、3 歳以下無料

仮装割引：7～12 歳 2,000 円、4～6 歳 1,500 円

Web：<https://www.fusaki.com/blog/archives/25206>

※空席がある場合は当日も利用できますが、事前予約をおすすめします。

※仮装割引が適用される衣装に条件はありません。

※お菓子はなくなり次第終了します。

※料金は税込みです。

※メニューは予告なく変更になる場合があります。

<メニュー例>

◎料理

妖精の宝石箱 彩り野菜のトマトマリネ、いたずらミイラの紅芋とベリーサラダ、黒ゴマムースとカプレーゼ、海鮮カルパッチョ、魔法使いのご馳走ミネストローネ、三日月オムライスとゾンビ風焼きソーセージ、狼男の釜焼きローストポーク リンゴソース、エビのスパイシー焼き小悪魔風、ドラキュラ伯爵のチキン煮込み（カチャトラ）、ヴァンパイア特製 栗ときのこの焼きリゾット、ハロウィーンパーティーのポトフ、マッシュポテト蜘蛛の巣風、モンスターのイカ墨パスタ、かぼちゃのニョッキクリームチーズソース、かぼちゃグラタン、ブラックフライドチキン、香草むし豚麻辣香味仕立て、あぶらがれいの野菜あんかけ、窯焼き風フォカッチャピザ

◎デザート

竹炭の漆黒ロールケーキ、かぼちゃのロールケーキ、トリック・オア・紅芋タルト、戦慄のカシスマロンケーキ、チョコレートプリン、恐怖のバタフライビーゼリー、かぼちゃプリン、マカロンカシス、バームクーヘン、ドーナツ（いちご・チョコレート）、ソフトクリーム（バニラ・紅芋）

◎チャイルドブッフェ

エビフライ、チキンナゲット、フライドポテト、ミニハンバーグ

【レストランご予約・お問い合わせ】

TEL：0980-88-7095（受付時間 9:00～20:00）

E-mail：dining_fusaki-resort@iconia.co.jp

【フサキビーチリゾート ホテル&ヴィラズ】


FUSAKI BEACH RESORT
HOTEL & VILLAS



フサキビーチリゾート ホテル&ヴィラズは石垣島の西側に位置し、市街地から 5km ほど離れた、平野・山・海・サンゴ礁が織りなす変化に富んだ美しい自然が広がる、敷地面積約 86,000 平方メートルのリゾートホテルです。ホテル敷地内には、約 1km にわたって続き、エメラルドグリーンの海を望む夕日の名所「フサキビーチ」をはじめ、石垣最大級（当社調べ）のプール、7 つの料飲施設、有資格者が在籍する託児施設など多彩な施設を備えています。外出しなくても一日中楽しめる施設が充実しています。客室は 3 階建てのホテル棟と琉球赤瓦屋根のヴィラで構成され、19 タイプ 398 室を備えています。4 つのスイートルームやプール付き客室、ファミリールーム、バリアフリールームなど、多様な滞在スタイルに対応しており、さまざまな旅のスタイルを叶え、ゲストの皆さまにご愛顧いただいています。

- ・ホテル名称：フサキビーチリゾート ホテル&ヴィラズ
- ・所在地：沖縄県石垣市新川 1625 番地
- ・アクセス：石垣空港から車で約 35 分、石垣港離島ターミナルから車で約 15 分
- ・代表者：総支配人 加藤康夫
- ・開業年月：1982 年 7 月
- ・客室数：398 室
- ・料飲施設：レストラン 4 軒、ラウンジ&BAR、ビーチサイドレストラン（夏期）、ビーチサイド BAR
- ・その他施設：プール／ビーチステーション／ベビー & キッズルーム／SPA／ショップ／バンケットホール
ほか
- ・敷地面積：約 86,000m²
- ・延床面積：約 28,000m²
- ・お問い合わせ：TEL 0980-88-7000
- ・公式ウェブサイト：<https://www.fusaki.com/>

★現地スタッフが撮影した写真・動画を随時配信中

フサキビーチリゾート ホテル&ヴィラズ 公式インスタグラムアカウント @fusaki_ishigaki

https://www.instagram.com/fusaki_ishigaki/

【アイコンア・ホスピタリティ】

アイコンア・ホスピタリティは、宿泊特化型やフルサービスのコミュニティホテル、リゾートホテル、温泉ホテル・旅館などさまざまな業態の施設でお客様をお迎えしています。

ICONIA
HOSPITALITY

会社概要	
社名	アイコンア・ホスピタリティ株式会社（2025 年 7 月 1 日に名称変更）
事業内容	・ホテル、旅館の管理運営 ・旅行業
代表取締役会長	山本 俊祐
代表取締役社長	代田 量一
所在地	東京都港区六本木六丁目 10 番 1 号 六本木ヒルズ森タワー44 階
設立年月日	1999 年 7 月 8 日
資本金	1 億円
運営棟数／客室数	国内 182 棟 25,477 室（レジデンス 38 室を除く、2026 年 9 月 1 日現在）
従業員数	12,493 名（2026 年 9 月 1 日現在、グループ会社を含む）
公式ウェブサイト	コーポレートサイト： https://corporate.iconia.co.jp/ ホテルグループサイト： https://iconia.co.jp

【GoTo Pass】



「人生を、想像外へ、連れだそう。」をコンセプトに、アイコンア・ホスピタリティのホテル、温泉リゾートに加えて、レストラン・宴会・愛犬と泊まれる宿・日帰り温泉・レジャー施設などの全国 180 棟以上の施設で、利用金額に応じてポイントを貯めて使えるロイヤリティプログラム「GoTo Pass」（ゴートゥーパス）が 2025 年 5 月 29 日に始動しました。
公式ウェブサイト：<https://gotopass.jp>

—報道関係者お問い合わせ先—

フサキビーチリゾート ホテル&ヴィラズ 広報担当

TEL：0980-88-7000 / Email: press_fusaki@iconia.co.jp