

2026年5月26日

報道関係各位

三菱地所ホテルズ&リゾート株式会社

【ホテルアトールエメラルド宮古島】

宮古島の自然の恵みを感じる「夏・アジアアフタヌーンティー」
1日10食限定！6月1日～8月31日の期間で提供

ホテルアトールエメラルド宮古島（所在地：宮古島市平良字下里108-7、総支配人：根間 靖）は、1Fカフェ・レストラン「カーレント」にて2026年6月1日（月）～2026年8月31日（月）までの期間、宮古島の自然の恵みを感じる「夏・アジアアフタヌーンティー」を提供いたします。

今回のアフタヌーンティーでは、東京農業大学が研究・栽培を進める注目食材“ヤムイモ（長芋・ウベの仲間）”に着目。沖縄をはじめ亜熱帯地域で親しまれてきたヤムイモに中華料理の技法を取り入れ、「ヤムイモ麺とあぐー豚の炸醬麺」・宮古島の希少牛とのコラボ「大福牛とヤムイモのもち米焼売」をセイボリーに仕立て、スイーツには、マンゴーやドラゴンフルーツなど色鮮やかな南国フルーツを使用し、夏のティータイムを華やかに演出します。

※東京農業大学宮古亜熱帯農場において2003年よりヤムイモを研究テーマとして試験栽培を実施。2020年には、GAP料理コンテストに於いて、東京オリンピックパラリンピック推進本部事務局長賞を受賞。



※写真は2名様用です。

夏・アジアアフタヌーンティー 概要

【販売期間】 2026年6月1日（月）～2026年8月31日（月）

【提供場所】 1F カフェ・レストラン「カーレント」

【提供時間】 12:00～16:00

【料 金】 お一人様 4,000 円 フリードリンク付
※宮古島在住の方は 10%OFF

【予 約】 前日 17:00 までに要予約 [>>ご予約はこちら](#)

※1日10セット限定でのご提供となります。

—MENU—

<セイボリー>海老マヨネーズマンゴーシークワサー風味

広東風叉焼、黒糖蜜をからめて／蒸し鶏と彩々野菜の生春巻き／宮古島産ピリ辛ツナクロワッサン／宮古島・大福牛とヤムイモのもち米焼売／海老のすり身ロール揚げパン／ヤムイモ麺とあぐー豚の炸醬麵

<スイーツ>カスタードとドラゴンフルーツ春巻き／ひとくちワッフルはちみつシナモン／紅芋の中華風密煮／アロエ入りマンゴーラッシー／リンゴ風味の大福／ココナッツマンゴー団子／マンゴータルト／フルーツゼリーポンチ（マンゴー・ぶどう）

<フリードリンク>コーヒー（ホット・アイス）／さんぴん茶

紅茶<琉球紅茶サンセットティー>（ホット・アイス）

※ドリンクはセルフサービスです。

※料金には消費税・サービス料が含まれます。※画像は全てイメージです。※内容は変更になる場合がございます。

※宮古島在住の方は住所が確認できる、証明書等の提示をお願いいたします。

ホテルアトールエメラルド宮古島について

宮古島を代表するパイナガマビーチまで徒歩約4分、ナイトライフを満喫できる宮古市街のメインストリートまで徒歩約10分と、自然と街の賑わい、どちらも満喫できる宮古島観光の拠点に最適な立地で観光やビジネスに便利なシティ&リゾートホテルです。宮古の誇るエメラルドブルーの海とゆったりとした島時間をお楽しみください。



所在地：宮古島市平良字下里 108-7

客室数：137室

館内施設：ショップ／レストラン／宴会場／結婚式場

U R L：<https://www.atollemerald.jp/>

アクセス：宮古空港より車で約13分

下地島空港より車で約20分

市内中心繁華街まで徒歩約10分

ロイヤルパークホテルズについて

ロイヤルパークホテルズは、全国に 25 ホテル・6,397 室を展開しております。三菱地所ホテルズ&リゾート株式会社が計画・運営し、2025 年 1 月に公開した新指針【[Vision&Credo/Value/Service Standard](#)】に沿って、私たちだからこそ提供できるサービスや価値をお届けいたします。今後も新規ホテル出店を進め、チェーン拡大とブランド力の向上を図るとともに、グループ一体となって持続可能な社会の実現に向けて取り組んでまいります。

<本件に関するお問合せ先>

三菱地所ホテルズ&リゾート株式会社

ホテルアトールエメラルド宮古島 広報担当：平良

TEL：0980-73-9800（代表） E-mail：c.taira@atollemerald.jp