

# マリオット・ワイキキ コンプレックス (旧スターウッド・ワイキキ) ニュースレター

2017年6月

コンタクト: マリオット - ワイキキ コンプレックス  
パブリックリレーションズ マネージャー  
スレイトン 明子  
Tel: 808-931-8909 Fax: 808-931-8569  
E-mail: [akiko.slayton@starwoodhotels.com](mailto:akiko.slayton@starwoodhotels.com)

PacRim Marketing Group Inc. - ホノルル / 東京  
担当: 埜 / 三重野  
TEL: 1-808-469-4839 / 03-5572-6066  
Email: [PR\\_Japan@pacrimmarketing.com](mailto:PR_Japan@pacrimmarketing.com)

**MOANA SURFRIDER**  
A WESTIN RESORT & SPA  
WAIKIKI BEACH

## モアナ サーフライダー ウェスティン リゾート&スパ

### ビーチハウス・アット・ザ・モアナのメニューが一新

モアナ サーフライダー ウェスティン リゾート&スパ内 1階に位置するビーチハウス・アット・ザ・モアナでは、5月よりメニューが一新されました。シェフのデイヴィッド・ルケラによる地元の食文化にインスパイアされたコンテンポラリー・アイランド・クイジーンが展開します。



新しくなったメニューのひとつ「マカナ・サラダ」は、マウイ島ワイポリ産の水耕栽培バターレタスとオアフ島ノースショアのカフク産コーン、ハワイ島産椰子の新芽をマウイ島産オニオン・ドレッシングでお召し上がりいただけます。他にもハワイ島のハマクア・マッシュルームをふんだんに使ったリゾットや、同じくハワイ島で獲れたカンパチを香港風ソースで味わう一品などローカル食材の味覚をご堪能いただけます。ボリュームあるお食事をご希望でしたら、ステーキやラムのロースト、ショートリブ入りパスタなどがおすすめです。また、レストランのオリジナル・カクテル「ビーチハウス・カクテル」や「ベランダ・サンセット」、そして豊富な種類のワインリストから選んだお気に入りのワインを片手に、

日常を忘れ、まるで別世界に来たような心地よい至福のひとつときをご体験ください。

ビーチハウス・アット・ザ・モアナのご予約は日本語公式ウェブサイト (<http://jp.moana-surfrider.com/beachhouse.htm>)、またはお電話(808-921-4600)にて承ります。

## ロイヤル ハワイアン ラグジュアリー コレクション リゾート

### 第 2 回エピキュリアン・ジャーニー「ミスフィッツ」開催！

エグゼクティブ・シェフのコリン・ハザマがシェラトン・ワイキキとロイヤル ハワイアン ホテルでの 9 年を越える経験から生み出したディナーイベント「エピキュリアン・ジャーニー」の第 2 回目が 6 月 30 日(金)と 7 月 1 日(土)に開催されます。



アズーアレストランの料理長シェイマス・アルウィンがロイヤル ハワイアン ホテルのエグゼクティブシェフのハザマシェフと共に「ミスフィッツ」をテーマとし考案した、型崩れのある食材やあまり人気がなく主役としての使用が少ない食材、魚、海鮮類や肉類の隠れた魅力を、適切な下準備、調理法やプレゼンテーションによって引き出すメニューをお届けします。

今回はオアフ島のノースショアに位置するツインブリッジ・ファームズと協力し、ローカル産の食材を使用したディナーと、翌日に開催される参加型クッキングクラスで、お客さまを美食の旅に誘います。

6 月 30 日(金)にアズーアレストランで振舞われる「ミスフィッツ」のメニューと、ソムリエのマイカ・スダーマンによって厳選されたワインペアリングは以下の通りです：

#### ツインブリッジ・トマト・ブランダード・ベニエ

トマトのコンフィ、セージ

ペアリング：ソヴァージュ・ブリュット

#### スパイシーパンノキ

チキンレバーのムース、オレンジジュレ、マスタードシードのピクルス、ポートシロップ、

ワイアルア産玉ねぎのピクルス

パンのサービス

#### ツインブリッジ・ファームのアスパラガスサンプラー

ハワイ産エッグヨークの塩漬け、マクロアスパラガスのピクルス、

削ったアスパラガスにチミチュリをのせて、ひまわりの種、エスカルゴキャビア

ペアリング：メイエ フォンネ エデルツヴィッカー

#### フィッシュ&チップス

コナ産スモークカンパチ、魚のチチャロン、ワイアルア産シトラスパンプキン、

コリアンダーフラワー、スベリヒユ、ササゲ

ペアリング：ウェインズ プラム リースリング グラーハー カビネット 2014 年

### リードヴォーのムニエル

ブラウンバターとモロコシで煮たリードヴォー、パセリオイル、ウルピューレ、  
ワイアルア産カラマンシー、ニンジンソース  
ペアリング: ガイ・ブレトン ボジョレー 2015 年

### ポノファームの豚ほほ肉煮込み

ワイアルア産コリアンダーとグリーンパパイアのマスタード、バナナピーマンとキャベツ、  
ミミガーの唐揚げ、トマトとビーツのスパイシーエッセンス  
ペアリング: ベルターニ ヴィツラ アルヴェーティ アマローネ 2012 年

### リリコイとアボカドのケーキ

ワイアルア産マンゴーパパイアライムムース、ツインブリッジ・キャラメルアップルバナナ、  
マカミアナッツのブラウンバターシュトロイゼル  
ペアリング: ケンゾー ムクソーヴィニヨン・ブラン



翌日の7月1日(土)は午前11時から午後3時まで、ツインブリッジ・ファームズのミルトン・ア  
ガダー氏を招き、シェフのシェイマス・アルウィンとクリス・カークシーによるクッキングクラスとラ  
ンチを開催いたします。

### クッキング デモンストレーション

**魚の正しいさばき方と下処理**  
アズーア刺身と魚の調理法紹介

### 参加型クッキング デモンストレーション

**シンガポール風オナガの唐揚げ**

### ランチメニュー

**シンガポール風オナガの唐揚げ**  
椎茸、ブラックペッパージャム、ねぎの唐揚げ、チリレモングラスサンバル

### シンサト・ファームズ・スモークミート

シェイマスシェフ特製ウメ BBQ ソース、ローストした椰子の芽のサラダ、オニオンフライ

### パンダンリーフとレモングラスのライス

鶏皮の唐揚げ、セサミガーリック、ピーナッツ、ねぎ

### ロミトマトとワイアルア産マイクロアスパラガスのレリッシュ

### メープルチポトレソースのカフクコーンロースト

**クエンチ&マンチ**  
ジャッカス・ジンジャー・ハイビスカス・エリクサー、  
ピンクペッパーコーン、ミント、ヴェルジュ

エピキュリアン・ジャーニーは以下のテーマで9月と12月にも開催予定です：

**「アーキペラゴ」：9月29日(金)、9月30日(土)**

ハワイの島々をテーマとし、ひとつひとつのお料理に特定の地域から着想を得たその土地から生産された食材のみを使用し、お皿の上に海と島を表現します。お客様に他の島へ旅行された時間を思い出しながらお料理を楽しんでいただきたいというシェフの願いが込められたコースです。

**「ザ・ロイヤル・フィースト」：12月15日(金)、12月16日(土)**

2017年最後のエピキュリアン・ジャーニーは王や女王にふさわしいロイヤルフィーストを、ロイヤル ハワイアン ホテルの最高級スイートであるカメハメハ・スイートにてお楽しみいただけます。

価格は以下の通りです：

**「ミスフィッツ」、「アーキペラゴ」**

【ディナーのみ】お一人さま\$150

【ディナー、ワインペアリング】お一人さま\$180

【ディナー&翌日のクッキングクラス及びランチ】お一人さま\$250

【ディナー&翌日のクッキングクラス及びランチ、両日のワインペアリング】お一人さま\$280

【クッキングクラス及びランチ】お一人さま\$100

【クッキングクラス及びランチ、ワインペアリング】お一人さま\$130

**「ザ・ロイヤル・フィースト」**

【ディナーのみ】お一人様\$195

【ディナー、ワインペアリング】お一人様\$235

【ディナー&翌日のクッキングクラス及びランチ】お一人様\$295

【ディナー&翌日のクッキングクラス及びランチ、両日のワインペアリング】お一人様\$325

【クッキングクラス及びランチ】お一人様\$120

【クッキングクラス及びランチ、ワインペアリング】お一人様\$150

※価格には税金とサービス料が含まれています。テーマや日程、価格は予告なく変更になる場合がございますのでご了承ください。

エピキュリアン・ジャーニーの予約はお電話(808-921-4600)にて承ります。また、詳細はこちらから(<http://jp.royal-hawaiian.com/epicurean.htm>)ご覧いただけます。ロイヤル ハワイアン ホテルや 90周年記念イベントについての詳細は、日本語公式ウェブサイト(<http://jp.Royal-Hawaiian.com/>)をご覧ください。

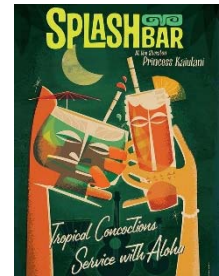


**Sheraton®**  
PRINCESS KAIULANI

## シェラトン・プリンセス・カイウラニ

### スプラッシュ・バーのロゴとメニューがリニューアル

シェラトン・プリンセス・カイウラニ 1 階のプールサイドに位置する「スプラッシュ・バー」のロゴデザインとメニューがリニューアルしました。ロゴデザインが変わるとともに、日本でも有名なアーティストのニック・カッチャーによるポスターも発表され、新メニューにはドリンクに\$9 追加でお持ち帰り頂けるオリジナルのティキグラスも登場しました。



おすすめの新メニューは以下の通りです：

#### ネイビー・グロッグ \$12

1740 年 8 月 21 日にエドワード・ヴァーノン中將によって英国海軍に初めて紹介されたティキ・オリジナル。1941 年にティキ・レストラン/バーの創始者ドン・ビーチの有名レストラン「ドン・ザ・ビーチコマー」でその名を知られるようになりました。このノスタルジックなティキ・カクテルは、アップルトンエステートラム、クルーザンエイジドラム、ハナベイダークラム、グレープフルーツジュース、フレッシュライムジュース、ハチミツの味わい。

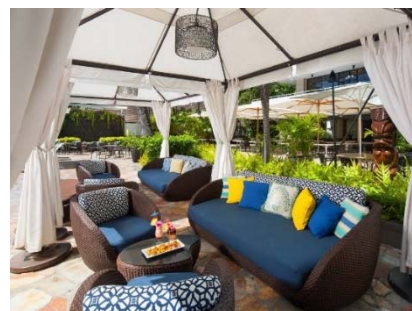
#### スリー・ドッツ・アンド・ア・ダッシュ \$12

第二次世界大戦中にゴッドファーザー、ドン・ビーチ自らの手で創作されたティキ・クラシック。「勝利」を意味するモールス信号が名前の由来です。レブロンカシャーサとバカルティエイト(8年)ラムに、オールスパイス、ベルベットファレナム、フレッシュオレンジジュース。

#### マイタイ・サンプラー \$21

永遠の名作をアレンジした当バーの一番人気の数々をお楽しみください。クラシックなマイタイからスタートして、次にマンゴー・マイタイを、そしてブラジリアン・マイタイでフィニッシュ！

他にもカルア・ポーク・ナチヨスやココナッツ・シュリンプなど、ハワイならではの食事豊富なメニューからご堪能ください。また、スプラッシュ・バーでは毎日午前 11 時から午後 6 時までハッピーアワーを開催しており、一部メニューをお手ごろな価格でお楽しみいただけます。さらにスプラッシュ・バーのメニューから\$100 以上(税金・サービス料別途)をご注文のお客さまには、先着順でカバナ席をご利用いただけます。



スプラッシュ・バーの詳細やメニューは日本語公式ウェブサイト(<http://jp.princess-kaiulani.com/splashbar.htm>)をご覧ください。