スターウッド・ワイキキ　ニュースレター

2016 年 4 月

コンタクト:　スターウッド ホテル＆リゾート ワイキキ
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

PacRim Marketing Group Inc. – ホノルル / 東京
担当:塙 / 三重野
TEL: 1-808-469-4839 / 03-6427-7891
Email: PR_Japan@pacrimmarketing.com

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

【最新ニュース】

4 月のファンタシー・ダイニングはピア 38 と美食の旅へ！

4 月 22 日(金)と 23 日(土)に開催される第 2 回目となる「ファンタシー・ダイニング」は、エグゼクティブ・シェフのコリン・ハザマとアズーア レストランのシェイマス・アルウィンがホノルル魚市場ピア 38 にあるユナイテッド・フィッシング・エージェンシーとタッグを組み、参加ゲストの皆様をオンリー・アット・ザ・ロイヤルな美食の旅へと誘います。提供されるメニューは以下の通りです。

オードブル

ラナイ産甘エビ

“エビのチップス”新鮮なわさび、柚子、梅と山椒のエマルション、ウルロア・ナーサリーのミニ紫蘇

(ワインペアリング:ランベール・ド・セイセル スパークリング)

オークションブロック・オパ(アカマンボウ)づくし

頭から尻尾までをそれぞれ刺身、冷燻、酢漬け、塩漬け、コンフィで

(ワインペアリング:シャンパルー・ヴーヴレ・セック 2014)

ピア 38 ナイラギ(マカジキ)とロブスターのラビオリ

マリズ・ガーデンのダイナソーケール、ナロ・ファームのフェンネル、そら豆、キャロットコールズ、ナロ・ファームのタラゴンスープ

(ワインペアリング:ケナール・サヴォワ・ブラン 2013)

ポークと＆ハワイ産クリスピースナッパー(タイ)

シンサト・ファームのクリスピーピッグイヤー、アリイマッシュルーム、ベビーコーン、ウルロア・ナーサリーの豆苗、ブラウンバターチキンエキス

(ワインペアリング：ドメーヌ・ガショ・モノ・コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ 2013)

ビッグアイ・アヒ(メバチマグロ)＆ダック

マルコナ・アーモンド、自家製ダック・プロシュート、ツインブリッジ・ファームのベイクドポテトと削ったフォアグラ・トルション、ホ・ファームズの 3 種豆煮込み、ビッグアイランド産ポハベリーソース

(ワインペアリング：マキシム・マニョン・ロゼッタ 2014)

ブラックティー入り豆乳のパヴェ

ネイキッド・カウ・デイリーの塩キャラメル・レチェ、オゴ(海藻)の砂糖漬け、スリナムチェリーのジャム、ワイレア産スイートベイリーフ

(ワインペアリング：ドメーヌ・ブリュ・バシェ“ラ・キャンテサンス” 2010)

2 月のファンタシー・ダイニング・シリーズの参加料金は、以下の通りです。

ディナーのみ お一人様 $150

ディナー＋ワインペアリング お一人様 $180

ディナー＋ピア 38 ツアー(ランチ付き)ご参加 お一人様 $250

ディナー＋ピア 38 ツアー(ランチ付き)＋ワインペアリング お一人様 $280

料金には税金及びサービス料が含まれております。また、メニューの内容や料金等はイベントにより、もしくは予告無く変更される場合がございますので、予めご了承ください。ご予約はダイニング・リザベーションまで電話 (808-921-4600) にて承ります。

ピンクパレスにロイヤル・ブレックファスト・ビュッフェが登場

ロイヤル ハワイアン ラグジュアリー コレクション リゾート内ワイキキビーチとダイヤモンドヘッドの美しいビューを眺めながら楽しめる朝食やランチが人気のサーフ ラナイでは 4 月 1 日(金)から朝食ビュッフェの提供を開始いたしました。

「フレッシュスタート」セクションにはペイストリー、カフク産パパイヤ、エキゾチック・フルーツサラダ、オートミール、ミューズリー、スモークサーモンサラダとミニベーグル、「ホット・セレクション」にはピピカウラ（ハワイアン・ビーフジャーキー）とほうれん草のブレックファスト・サンドウィッチ、ワッフル・バー、アップルウッド・スモークベーコン、チキン・ハラペーニョ・ソーセージ、ポルトガル風ソーセー

ジ、味噌汁、スクランブルエッグ、3 種ポテトのハッシュブラウンなどが揃います。また、ビュッフェの他にロイヤル ハワイアン ラグジュアリー コレクション リゾートでしか味わえない「オンリー・アット・ザ・ロイヤル」シグネチャーメニューのなかからメインディッシュ 1 品をお選びいただけます。

「オンリー・アット・ザ・ロイヤル」シグネチャーメニュー:

- グアバ・ラズベリー・ショートケーキを添えたピンクパレス・パンケーキ
- アボカド、ほうれん草、モッツァレラチーズ入りズワイ蟹のオムレツ
- 3 種のソーセージ、玉ねぎ、ホワイト・チェダーチーズ入り「ザ・ワークス」オムレツ
- ビーフショートリブのワイン煮と目玉焼きが乗ったザ・ロイヤル・ロコモコ
- ポーチドエッグとハワイアン・チリペッパー・オランデーズソース共にお楽しみいただくカルアポーク・ハッシュ
- ポーチドエッグ、カナディアンベーコンとイングリッシュマフィンを組み合わせたクラシック・エッグ・ベネディクト

朝食ビュッフェの他に、サーフ ラナイでは朝食アラカルト・メニューもご用意しております。サーフラナイの朝食は毎日午前 6 時 30 分から 11 時まで、「ロイヤル・ブレックファスト・ビュッフェ」はお一人様$38、6 歳から 12 歳のお子様はお一人様$18 にてお楽しみいただけます。ご予約はセントラル・ダイニング・リザベーション・センターまでお電話(808-921-4600)にて承ります。

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

【最新ニュース】

「フレンド・オブ・ドロシー」イベントを毎週月曜日に開催

4 月 4 日(月)よりモアナ サーフライダー ウェスティン リゾート & スパでは、LGBT（性的少数者）コミュニティを支援する「フレンド・オブ・ドロシー」イベントを開催致します。同イベントは 4 月より毎週月曜日に中庭のバニヤンツリーが見渡せるテラスに位置するワインバー、ヴィンテージ 1901 にて午後 5 時から開催。無料のアペタイザーが提供され、カクテルやドリンクはご購入いただけます。事前予約は不要で、どなたもお気軽にご参加いただけます。

場所：ヴィンテージ 1901

日時：毎週月曜日・午後 5 時～午後 6 時 30 分

ザ・ベランダの「秘書の日」スペシャルランチコース

2016 年のアドミニストレイティブ・プロフェッショナルデー(秘書の日)を祝い、ザ・ベランダでは 4 月 27 日(水)～29 日(金)の期間中、スペシャルランチコースをご用意しております。

シェフのデイヴィッド・ルケラ氏率いるチームが考案した特別なコースランチはビーチハウスチョップサラダ(ハーフサイズ)から始まり、メインディッシュにスネークリバー産和牛ミートローフを使用したミートローフ・モコ、エッグ、キムチマックサラダ、または、アヒ(マグロ)カツとワラビのサラダ、たくあん風カリフラワー、スイートポテトピューレをお選びいただけます。デザートにはリコッタチーズムースをお楽しみください。ご予約はセントラル・ダイニング・リザベーション・センターまでお電話(808-921-4600)にて承ります。

場所：ザ・ベランダ

日時：4 月 27 日(水)～29 日(金)

メレ・アット・ザ・モアナにロバート・カジメロ氏が出演

毎月の最終金曜日に中庭で開催されているハワイアン・ミュージックのコンサートシリーズ「メレ・アット・ザ・モアナ」。4 月 29 日(金)はハワイアンミュージック界のレジェンドと呼ばれるロバート・カジメロがパフォーマーとして登場いたします。ミュージシャンであり、フラダンスチームのクム（先生）でもあるカジメロは 1970 年代からハワイの音楽や文化の振興に寄与してきました。唯一無二の美しい歌声を持つカジメロは、現在まで 30 以上のアルバム制作に参加し、ザ・ブラザーズ・カジメロとして弟であるローランド・カジメロと共に音楽活動へ勤しんできました。

メレ・アット・ザ・モアナは午後 5 時より開催。ロバート・カジメロは午後 7 時に登場し、45 分間の演奏を午後 9 時までの間に 2 回行う予定です。ご予約は平日の午前 8 時～午後 4 時までの間、担当の Mason Waugh へ電話(808-923-2811)またはMason.Waugh@westin.com までご連絡下さい。

ビーチハウス・アット・ザ・モアナやヴィンテージ 1901 でも中庭に近いテーブルがございますのでぜひご利用ください。2016 年のメレ・アット・ザ・モアナ出演アーティストにはブラザー・ノーランド(5 月 27 日)、ジェフ・ピーターソン(6 月 24 日)、ジョン・クルーズ(7 月 29 日)を予定しております。

場所:モアナ サーフライダー ウェスティン リゾート & スパ 中庭
日時:4 月 29 日(金) 午後 5 時〜午後 9 時