

スターウッド・ワイキキ ニュースレター

2017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: 埜 / 三重野
TEL: 1-808-469-4839 / 03-5572-6066
Email: 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

母の日イベント「マザー&ドーター・アフタヌーンティー」&ファッションショー開催

モアナ サーフライダー ウェスティン リゾート&スパ内 1階に位置するザ・ベランダでは、母娘でコーディネートできるハワイで人気のファッションブランド『シナモン・ガール』とコラボレーションし、5月13日(土)に「マザー&ドーター・アフタヌーンティー」とファッションショーを開催します。



正午から始まるアフタヌーンティーでは、シェフのノーラン・ウェストによって考案されたトリュフエッグサラダサンドイッチ、スモークサーモン&ふりかけクリームチーズとライ麦パン、パストラミのせフォカッチャ、ダックプロシュートクロワッサン、カレーロブスターロールなどの大人用メニューが提供されます。12歳以下のお子様にはハムとチェダーチーズ、ピーナッツバター&ジェリー、エッグサラダなどのサンドイッチをご用意しています。

エグゼクティブペイストリーシェフのナナコ・ペレス・ナパによるスイーツの数々にはジャスミンティーロールケーキと新鮮な苺、グアバマカロンとチョコレートデイジー、てんとう虫の形をしたチョコレートタルト、シナモン・ガールのドレスをイメージしたカップケーキ、アイシングで花を描いたクッキー、リリコイクリームとクロテッドクリームを添えたオレンジ・ブルーベリースコーンなどが含まれます。また大人にはシャンパン、お子さまには紅茶、ミルクまたはジュースをご用意し、締めくくりには爽快な後味のグリーンティーレモングラスシャーベットをご堪能いただけます。

ファッションショーは午後12時30分から開催され、参加者はこのイベントのために作成された撮影スペースで思い出に残る母の日の記念写真をお撮りいただけます。

日時: 5月13日(土)午後12時~午後1時30分、ファッション・ショー: 午後12時30分~
場所: グランドサロン(ザ・ベランダ屋内席)
料金: 1名さまにつき\$70(アフタヌーン・ティー、シャンパン1杯付き)
お子さま(12歳以下)\$35(アフタヌーン・ティー、紅茶、ミルク、またはジュース付き)
※消費税、サービス料別

ご予約はお電話(808-921-4600)にて承ります。ご予約の際にはクレジットカード情報とお子さまの年齢が必要となります。その他詳細は日本語公式ウェブサイト(<http://jp.moana-surfrider.com/veranda.htm#mothers>)よりご確認ください。

ザ・ベランダで楽しむ母の日サンデーランチ・ビュッフェ

シェフのノーラン・ウェスト率いるシェフチームが、ご家族で母の日を祝いするのにぴったりな特別ランチを5月14日(日)に開催します。母の日サンデーランチ・ビュッフェは、モアナ サーフライダー ウェスティン リゾート&スパ内1階のザ・ベランダで午前9時から開催され、地元ハワイ産サラダ、厳選チーズ、朝食メニューからローカルに愛されるローストビーフやカリッと焼き上げた仔豚のローストなどが楽しめます。

冷製料理にはグリーンパパイアサラダ、シーザーサラダ、ミニトマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ、キムチ豆腐、クレソンサラダ、ゴートチーズとほうれん草のサラダ、マカダミアナッツと苺、タコポケ、アヒポケ、オイスター、蟹、海老、アヒ(マグロ)とハマチの刺身、握り寿司やカリフォルニアロールなどが揃います。温かい料理にはカフクコーンとロブスターのチャウダースープ、オナガのグリル、クリスピーチキン、ショートリブのブレゼ(蒸し煮)、ガーリックシュリンプ、ブルーベリーグラノーラパンケーキ、アップルウッズモークベーコン、チキンマンゴーソーセージや飲茶各種をご用意いたします。また、エグゼクティブペイストリーシェフのナナコ・プレス・ナパによるグアバシフォンケーキ、ココナッツケーキ、チョコレートマーブルチーズケーキ、グリーンティロールケーキ、ストロベリーパンナコッタ、フラワーカップケーキ、マカダミアナッツクリームタルト、バニラブレッドプディング、ミックスフルーツローズゼリー、バイクドティラミス、パイナップルピスタチオタルト、リリコイクリームパフ、ショートブレッドクッキー、チョコレートブラウニーなど幅広いデザートをご堪能いただけます。

日時: 5月14日(日)午前9時~午後1時30分(最終着席 午後1時)

料金: 1名さまにつき\$80、お子さま(6~12歳)\$40

※消費税、サービス料別

ご予約はお電話(808-921-4600)にて承ります。その他詳細は日本語公式ウェブサイト(<http://jp.moana-surfrider.com/veranda.htm#brunch>)よりご確認ください。

ステファン・ヒンクがモアナ サーフライダー ウェスティン リゾート&スパ ホテルマネージャーに就任

ホスピタリティ業界に長年従事しているステファン・ヒンクが、モアナ サーフライダー ウェスティン リゾート&スパ ホテルマネージャーに就任したことが発表されました。

ヒンクは前職でカリフォルニア・ピザ・キッチンにて西部地域のパートナー兼オフサイト・ストラテジック・セールス・リージョナル・パートナーとして、アーバインからサンディエゴまで南カリフォルニアに位置するカリフォルニア・ピザ・キッチン 10店舗の運営に携わり、売り上げの向上や社内プログラムの開発・実施に注力しました。その前にはホテルの様々な部門での職務経験があり、運営部長、飲料部長、イベント&運営部長などをワイコロア・ビーチ・マリオット・リゾート&スパ、ワイキキ・ビーチ・マリオット・リゾート&スパ、旧 JW マリオット イヒラニリゾート&スパ アット コオリナなどで務めました。

ホテルマネージャーとして、ヒンクは料飲、ハウスキーピング、フロントオフィス、コンシェルジュ、ゲストサービス、ベルサービス、バレーサービスなど幅広い部門を統括します。

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・ハザマがシエラトン・ワイキキとロイヤル ハワイアン ホテルでの 9 年を超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。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。



今回は「ミスフィッツ」をテーマとし、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します。

【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

※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。

ロイヤル ハワイアン ルアウ ~アハ アイナ~が 5 月中旬から月曜と木曜の週 2 回開催

現在、毎週月曜日の午後 5 時 30 分より開催されている『ロイヤル ハワイアン ルアウ ~アハ アイナ~』が、5 月中旬より木曜日にも開催することになりました。



ワイキキで唯一オーシャンフロントで行われているルアウでは、ダイヤモンドヘッドとワイキキビーチを背景とした美しいロケーションで、食事、メレ(歌)、フラダンス、物語などを通してハワイの壮大な歴史と文化を体験いただけます。古代のハワイでは人々が様々な理由で集まり、お祝いをしていました。そのような集まりは、ハワイ語で「食事のための集まり」を意味する「アハ アイナ」と呼ばれてい

ます。アハ アイナに到着するとカパ(樹皮をたたいて作る布)やポイ作り、ナ・ラワイア(釣り具の手入れ)など、古代からハワイに続くアクティビティをお楽しみいただけます。続いて、プ(巻貝)の音色によりゲストの皆さまを宴に招きます。ハワイのプランテーションで働くために移住した人々がもたらした多彩な味覚の饗宴をご賞味ください。ハワイ料理の歴史、レイ贈呈の意味、ヘルモアのお話などを聞きながら、ププ(軽食)をお楽しみいただけます。

ロイヤル ハワイアン ルアウ ～アハ アイナ～の詳細はこちらから(<http://jp.royal-hawaiianluau.com/>)ご覧いただけます。