

# スターウッド・ワイキキ ニュースレター

2017年2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](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 / 03-6427-7891  
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

### ザ・ベランダに新しいアフターヌーン・ティーメニューが登場

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・ベランダに新たなアフターヌーン・ティーメニューが登場しました。時を越えて洗練された伝統であるアフターヌーン・ティーは「ベランダ・ティー(\$34)」、「モアナクラシックティー(\$40)」、「ファーストレディー・ティー(\$48)」の3つのメニューからお選びいただけます。

#### お食事メニュー:

- **トリュフエッグサンドイッチ**  
クラシックなエッグサラダに黒トリュフとトリュフアイオリソースをまぶし、ピクルスと削った大根と共に柔らかいパンに挟みました
- **“ふりかけ”サーモン**  
ハワイで人気のふりかけサーモンを少しアレンジし、ライ麦パンにふりかけ、クリームチーズとスモークサーモンをトッピング。エシャロット、ローカルレタス、ケツパーのフライを添えて
- **パストラミとフォカッチャ**  
トーストしたフォカッチャにパストラミ、きゅうりのスライス、レタス、マヨネーズ、ディジョン・マスタードをのせて
- **ダックプロシュートクロワッサン**  
(モアナクラシックとファーストレディー・ティーメニューのみ)  
鴨の胸肉の塩漬、水菜、フリゼ、自家製クロワッサン、クランベリーマスタード
- **カレーロブスターロール** (ファーストレディー・ティーメニューのみ)  
カレーレモンアイオリと混ぜたロブスター、柔らかいロールパン、新鮮なミントと削った大根

#### デザートメニュー:

- **ココナッツハウピアロール**  
ココナッツハウピアクリームを使ったロールケーキ
- **マンゴーマカロン**  
柔らかいクッキーにマンゴー風味のガナッシュを挟んで

- **リリコイシュークリーム**  
バニラクッキーの生地を使ったバニラクリーム生地にリリコイペイストリークリームを使用
- **パンプキンマカダミアナッツタルトとバニラクリーム**  
キャラメルマカダミアナッツと自家製カボチャフィリングが詰まった実にグラハムクラッカーパイ生地。バニラホイップクリームとトーストしたカボチャの種を添えて
- **ダークチョコレートヘーゼルナッツクッキー**  
ヘーゼルナッツクッキー、ダークチョコレート、ガナッシュ
- **オレンジブルーベリースコーンにリリコイカードとクロテッドクリーム**  
自家製で毎日焼きたて、オレンジゼストと乾燥ブルーベリーを使用
- **ポット・ド・クレーム・オ・ショコラとビスコッティ**  
(モアナクラシックとファーストレディー・ティーメニューのみ)  
スムーズでクリーミーなチョコレートプリン、ショウガの砂糖漬けビスコッティとホイップクリームを添えて
- **新鮮なベリーとクレームフレーシュ**  
(ファーストレディー・ティーメニューのみ)  
新鮮なベリーとクレームフレーシュ、ブラウンシュガーをまぶして

#### ティーメニュー:

- **モアナサンセット**  
ザ・ペランダが自信を持ってご提供する人気のティー。ハワイの魅惑の果物、オヘロベリーとスイートマンゴーフレーバーのブレンド
- **モアナロイヤル**  
パパイア、マンゴー、バナナとココナッツのブレンド。芳醇にひろがる甘いトロピカルな香りの紅茶
- **ペランダブリーズ**  
ハワイ島のバニラと、なめらかなキャラメルフレーバーの紅茶
- **マンゴーメレ**  
メレはハワイ語で“歌”の意。瑞々しいマンゴとピーチの香りの味わい深い紅茶。一口飲むたびに、アロハの甘い歌が聞こえてくるよう
- **ジャスミンフェニックスパール**  
スイートジャスミンの花びらを加えた中国浙江省産の香り豊かな手揉み茶
- **ダーズリン**  
芯芽に小さな葉の部分をミックスしたダーズリン・シルバーチップ。深い琥珀色の、リッチでピロードのようになめらかな味わいの紅茶
- **レモンルービス**  
カフェインレスティー。南アフリカ・セダルバーグ産レモンの香りのルイボス茶

ベジタリアンのお食事メニューもリクエストで対応可能です。アフターヌーンティーは毎日午前 11 時 30 分から午後 2 時 30 分まで、ご予約はお電話(808-921-4600)にて承ります。

#### ビーチハウス・アット・ザ・モアナでバレンタインディナー開催

シェフのデヴィッド・ルケラ率いるチームが考案したバレンタインディナーで特別なバレンタインデーをお過ごしください。2月14日(火)の午後5時30分から6時45分の間に4コース(お一人様\$90、税・チップ抜き)のファーストシーティング、6コース(お一人様\$120、税・チップ抜き)が楽しめるセカンドシーティングは午後7時から9時30分に行われます。

### シーフード [セカンドシーティングのみ]

オイスター、タラバガニ、エビ、白ポン酢、マンゴーカクテルソース

お勧めのワイン: クラギー・レンジ ソーヴィニヨン・ブラン ニューゼーランド \$16 (グラス)

### ダック(鴨)

鴨肉のコンフィ、ルッコラ、ザクロ、ヘーゼルナッツ、熟成バルサミコビネガーソース

お勧めワイン: ヴーヴクリコ“イエローラベル”ブリュット、シャンパン \$30 (グラス)

### フォアグラ [セカンドシーティングのみ]

フォアグラのさっと焼き、ルバーブ(野菜)のピクルス、ストロベリースープ、糖衣胡麻、ブリオッシュ(ふわふわパン)

お勧めワイン: ドンペリニヨン・ブリュット 2004 年物、シャンパン \$30 (グラス、約 90ml)

### アヒ (ハワイ産マグロ)

アヒマグロのオウ・ポワブル(胡椒風味仕立て)、アスパラガス、小玉ネギ、自然栽培トマト

お勧めワイン: メールソレイユ“シルバー”シャルドネ、カリフォルニア \$16 (グラス)

### ビーフ

牛ショートトリブ肉のブレゼ、サンチョーク(菊芋)、舞茸、椰子の新芽のピクルス、ネギの焦がし焼き

お勧めワイン: エモロー・メルロー、カリフォルニア・ナパバレー \$25 (グラス)

### デザート

パッションフルーツとオレンジのトライフル、グアバ、マカダミアナッツ

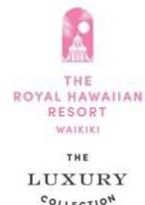
お勧めワイン: ジャスティン“オブテュース”、カリフォルニア \$9 (グラス、約 60ml)

ご予約はお電話(808-921-4600)にて承ります。

## サーフライダー・カフェで特別なギフトを販売

モアナ サーフライダー ウェスティン リゾート&スパ内のサーフライダー・カフェでは、モアナ サーフライダーでしか見つからないギフトを1つ\$9で販売しています。スペシャルブレンドのコーヒー、モアナハニー、リリコイココナッツマカロン、もちパンケーキやワッフルミックス(ザ・ベランダでも購入可能)など、お土産にもぴったりなアイテムが豊富に揃います。是非店頭にてご覧下さい。

場所: モアナ サーフライダー ウェスティン リゾート&スパ内 1階プールサイド



## 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

### 90 周年を祝して『ロイヤル ハワイアン ベーカリー』がオープン！

ロイヤル ハワイアン ラグジュアリー コレクション リゾートは、今年で創業 90 周年を迎え、その節目となる 2017 年 2 月 1 日に『ロイヤル ハワイアン ベーカリー』をオープンしました。ロイヤル ハワイアン ベーカリーの開店により、ロイヤル ハワイアン ホテルは、館内に独立したベーカリーを擁するオアフ島で初のホテルとなります。



ココナッツ・ラナイに位置するロイヤル ハワイアン ベーカリーでは、ロイヤル ハワイアン ホテルで有名なバナナブレッドや焼きたてのデザート、エグゼクティブ・ペイストリーシェフのキャロライン・ポルトウオンドとペイストリーシェフのキリノ・ドミンゴが率いるロイヤル ハワイアン・ペイストリーチームによるカスタムケーキなどの豊富なペイストリーが揃います。営業時間は午前 7 時から午後 4 時となり、クロワッサン、デニッシュ、ハワイ島産ハニーマ

カダミアナッツのスティッキーバン、ロイヤルモンキーブレッド、コロア産パイナップルのローストコーヒーケーキ、ハワイアンバニラカスタードの三つ編みブリオッシュ、マカロン、シナモンクイニーアマン、ハウピアクリームブリオッシュ、ロイヤル ハワイアンの代表的なピンクスノーボールクッキー、限定コーヒーやお土産などペイストリー以外のアイテムもご用意しています。他にも 90 周年のお祝いとして、リゾートでの楽しい思い出と共に持ち帰り頂ける 90 周年特別記念の特製ティン・ボックスをお買い求めいただけます。ロイヤル ハワイアン 90 周年記念プランをご利用のお客様にはティン・ボックスを 1 つ進呈し、ロイヤル ハワイアン ベーカリーにてパンやペイストリーをお好きなだけ詰めてお土産として持ち帰り頂けます。

11年間のパティシエ経験の後、2014年にロイヤル ハワイアン ホテルに入社したエグゼクティブ・ペイストリーシェフのキャロライン・ポルトウオンドは、全米でその才能を認められてきました。ロイヤル ハワイアン ホテルに入社前、ポルトウオンドは、ネバダ州ラスベガスにて自身のベーカリーショップを5年以上経営しており、ウェディング情報を集めたウェブサイトBride.comやTheKnot.com でネバダ州でウェディングケーキを依頼したいベーカリーNo.1 に選ばれた経歴を持ちます。またアメリカのケーブルテレビチャンネル TLC(ザ・ラーニング・チャンネル)で放映された、世界中のペイストリーシェフがカスタムケーキを制作する様子を追う「ファビュラス・ケーキ」にも出演し、他にもラスベガスのザ ベネチアン リゾート&カジノや、ホノルルのアラン ウォンでも経験を積んでいます。



ロイヤル ハワイアン ベーカリーの詳細はこちらから(<http://jp.royal-hawaiian.com/bakery.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。