



ニュースリリース  
The Royal Hawaiian, a Luxury Collection Resort  
2259 Kalakaua Avenue  
Honolulu, Hawaii 96815  
TEL: 808.923.7311 FAX: 808.931.7098  
<http://jp.royal-hawaiian.com>

## ロイヤル ハワイアン ラグジュアリー コレクション リゾートにて 『エピキュリアン・ジャーニー(美食の旅)』を開催

ハワイ州ホノルル市ワイキキ – 1972年の創業から90年に渡って洗練を極め、卓越した顧客サービスで人々を魅了してきたロイヤル ハワイアン ラグジュアリー コレクション リゾート。「太平洋のピンク・パレス」創業90周年の節目となる今年は、『エピキュリアン・ジャーニー(美食の旅)』と題したディナーイベントを開催します。3ヵ月に1度、年4回行われるイベントの初回は、3月31日(金)にワイン付きディナーと4月1日(土)にロイヤル ハワイアン ホテルのシェフによるクッキングクラスとランチが開催されます。毎回テーマが変わるエピキュリアン・ジャーニー第1回目のテーマは「ルーツ & ヴァイン」です。

ロイヤル ハワイアン ホテルのエグゼクティブ・シェフ兼エピキュリアン・ジャーニー企画者のコリン・ハザマは、彼が率いるシェフチームによって選ばれた「ルーツ」という言葉について、食材としての「ルーツ(根)」とシェフ達がその道を志した「ルーツ(原点)」の両方を指していると説明し、「私も他のシェフ達も、幼い頃に母親や祖母をはじめとする家族からインスピレーションを受けて料理人になることを決意しました」と語りました。

ハザマシェフがシェラトン・ワイキキとロイヤル ハワイアン ホテルでの9年を超える経験から生み出した今回のエピキュリアン・ジャーニーでは、副料理長のクリス・カークシー、アズーア・レストランのシェイマス・アルウィン、エグゼクティブ・ペイストリー・シェフのキャロライン・ポルトゥンドなど他のシェフ達とコラボレーションしたお料理を提供します。3月31日(金)午後6時から開催される「ルーツ & ヴァイン」のメニューは以下の通りです:



### 食前の軽食

#### ホ・ファームのベビービーツ漬けカンパチ

イクラ漬けとダイコンのピクルス、抹茶そばクリスプ、燻した白出汁ジュレ  
(ワインペアリング:ブルトン・ディレタント・ヴァーヴレイセック NV)

#### クローバーリーフ・ファームのスプリングサラダ

卵、エンダイブ、テンドリル、チチャロン(揚げた豚皮)、ホ・ファームのエアルームラディッシュ、  
シャンパンハニービネグレット  
(ワインペアリング:フィジャボア・アルバリーニョ 2010年)

### アンクル・ジェラルドのカウアイ産シュリンプエトウフェ

キアウエで燻したタツソハム、海老のエキス、トーストしたライスクラッカー、  
「聖なる三位一体(たまねぎ、セロリ、ピーマン)」のピクルス  
(ワインペアリング: Dr. F ヴァインズ・ブリュム リースリング)

### バー・コテージ・ロブスターベイク

アンクル・ジョンのクラムフリッター、具を詰めたムール貝、スーパースイート・カフクコーン、  
ツインブリッジ・ファームのレッド・ブリス・ポテト、ネイキッド・カウ・デイリーのバター  
(ワインペアリング: パッツ & ホール シャルドネ ソノマ)

### ポポのスターアニスとオックステールの蒸し煮

蓮とカイチョイ(芥菜)のピクルス、ジャスミン茶粥、クリスピーボーンマロー、生姜クレソン、  
ペスト、ワイレア農場のシトラスピーナツワカモレ、四川ペッパーコーンとレッドワインエキス  
(ワインペアリング: ハートフォード・コートランズ・エンド ピノ・ノワール)

### レモンパイ

カウオレンジとユズのカード、バニラビーンズのメレンゲ、ココナツサブレ、  
ホ・ファームのベビーキャロットクレム、ワイレア産メイヤーレモンプレザーブ  
(ワインペアリング: ロイヤル・トカイ 2008 年)

翌4月1日(土)の午前10時から、ロイヤルハワイアンホテルのリージェンシールームで、シェフによるクッキングクラスとランチが開催されます。今回は日本で新年に食されるお雑煮をハザマシェフが祖母から習ったチキンをベースにしたものをご紹介します。また、ホ・ファームからシン・ホ氏がゲストとして登場し、彼女の農園で育った野菜について説明をしたあと、お客様には新鮮なホ・ファームの野菜を使ったお雑煮作りに挑戦していただきます。4月1日(土)「ルーツ&ヴァイン」のメニューは以下の通りです:

### クッキングデモンストレーション

#### 伝統的なお雑煮

アライモ、蓮、ゴボウ、ダイコン、ニンジン、椎茸、ネギ、オーガニックチキン、水菜、餅  
新年に食されるお雑煮の作り方紹介

### 参加型クッキングデモンストレーション

#### ホ・ファームのお雑煮

紅芯ダイコン、ベビーキャロット、バターナツスクワッシュ、十六ササゲ、茄子  
オーガニックチキン、ホ・ファームのレインボースイスチャード、もち米

### ファミリースタイルランチ

#### ホ・ファームのトマトとベビービーツのサラダ

トマトのマリネ、ローストビーツのピクルス、スミダ・ファームのクレソン、  
ネイキッド・カウ・デイリーのフロマージュ・ブラン、砂糖漬けオレンジとバルサミコのソース

### ホ・ファームのフィッシュ&チップス

マヒマヒのビール衣揚げ、ビーツケチャップ、ホ・ファームの柚子ピクルス、十六ササゲ

## 釜飯ご飯

ハマチ燻製、とびっこ、枝豆、シソ、クリスピーガーリック

## ジンジャー・ビーツ・ハイビスカス・エリクサー

ジンジャービール、ハイビスカス・カフィアライムシロップ、ビーツパウダー

エピキュリアン・ジャーニーは以下のテーマで6月、9月、12月にも開催予定です：

### 「ミスフィッツ」：6月30日(金)、7月1日(土)

型崩れのあるものやあまり人気がなく主役としての使用が少ない食材や魚、海鮮類、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。

### 「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。お客様には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：

#### 「ルーツ&ヴァイン」、「ミスフィッツ」、「アーキペラゴ」

【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&翌日のクッキングクラス及びランチ】お一人様\$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】お一人様\$280

【クッキングクラス及びランチ】お一人様\$100

【クッキングクラス及びランチ、ワインペアリング】お一人様\$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。

「シェフチームがここまでイベント構想や準備、食に対する情熱、食材の生産地、文化と料理の関係も考察した美食体験の提供に注力した企画を開催できるリゾートホテルは滅多にありません」とロイヤル ハワ

イアン ホテルのアズーア レストラン総支配人兼ソムリエであり、シェフハザマやシェフアルウィンと過去のイベントディナーでコラボレーションしたマイカ・スダーマンは語りました。

エピキュリアン・ジャーニーの詳細はこちらから (<http://jp.royal-hawaiian.com/epicurean.htm>) ご覧いただけます。ご予約はお電話(808-921-4600)にて承ります。ロイヤル ハワイアン ホテルについての最新情報は、日本語公式ウェブサイト (<http://jp.Royal-Hawaiian.com>)、フェイスブック ([facebook.com/RoyalHawaiianJP](https://www.facebook.com/RoyalHawaiianJP))、インスタグラム ([@RoyalHawaiianJP](https://www.instagram.com/RoyalHawaiianJP)) をご覧下さい。

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1927年に開業、別名「太平洋のピンクパレス」としても知られ、贅沢でロマンチックなバケーションの滞在先として世界中にその名が知れ渡っています。モダンとクラシックが共存する当リゾートではユニークでラグジュアリーな体験をお客様へ提供するため、常に新しいリゾートアメニティー、唯一無二の宿泊施設やサービスをご用意しております。ファーストクラスのお部屋からワールドクラスのダイニングまで、計528室の客室を擁する当リゾートは皆様に満足させることに全力を尽くしております。様々な賞を獲得したアズーア レストラン、マイタイバー、ワイキキで唯一オーシャンフロントのロイヤルハワイアンルアウアハアイナ、そして、当リゾートのシグネチャーカラーでもあるピンク色のパラソルが並ぶプライベートビーチ。2015年4月には、新装された「マイラニ・タワー」がお披露目され、ハワイアン・ホスピタリティと贅沢なくつろぎの空間が新しい世代のリゾート客の心を掴んでいます。

ラグジュアリーコレクションホテル&リゾートは、他にはない貴重な思い出となる、印象的なご滞在をお届けするホテル及びリゾートの集まりです。世界中のお客様のために、ラグジュアリーコレクションは刺激的かつ理想的な滞在先を提供いたします。各ホテル及びリゾートは地域の特色と伝統が生きづく、その土地の魅力と歴史への入り口です。美しい内装と見事な外観、洗練されたサービス、最新の設備を備え、他では味わえない充実したご滞在をお約束します。ラグジュアリーコレクションは、欧州一有名かつ象徴的なホテルのコレクションとしてCIGAブランドのもと、1906年に誕生しました。現在、世界30ヶ国を超える活気あふれる都市と魅力的な滞在先に、90軒を超える豪華な一流ホテルとリゾートを所有しております。各ホテル独自の伝統や独特の個性を大切にす一方で、比類なきサービスや気品と格式で常にお客様の期待を上回るラグジュアリーコレクションでは、受賞歴のあるホテルが数多くございます。その多くが数世紀もの歴史を誇るもので、いずれも世界の一流ホテルとして国際的に高く評価されています。詳細は、[www.luxurycollection.com](http://www.luxurycollection.com) をご覧ください。

スターウッドホテル & リゾート ワイキキは、シェラトン・ワイキキ、シェラトン・プリンセス・カイウラニ、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、そしてモアナサーフライダーウエスティンリゾート&スパからなり、京屋ホテル & リゾート LP が所有、スターウッドホテル&リゾートワールドワイド Inc. が運営しています。スターウッドホテル&リゾートワイキキの4ホテルではリーズナブルで快適なゲストルームから究極の贅沢を体現する珠玉のスイートルームまで計4110室の客室をご提供。各ホテルでは最新のリゾート設備を完備し、特にダイニング施設の質の高さはホテル業界でも高い評価を受けています。京屋ホテル&リゾートLPは約3000人の従業員を抱えるハワイでも有数の企業です。

京屋ホテル & リゾート LP と京屋カイウラニ LLC は、ワイキキのモアナサーフライダーウエスティンリゾート&スパと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、そしてカリフォルニア州サンフランシスコにあるパレスホテルラグジュアリーコレクションリゾートといった長い歴史と伝統を誇るホテルのほか、シェラトン・ワイキキ、シェラトン・プリンセス・カイウラニ、シェラトン・マウイ・リゾート&スパの計6ホテル及びリゾートを所有しています。京屋はハワイにおいて1961年以来多くの雇用を促進し続けており、現在では約4500人以上もの従業員を抱えるハワイでも有数の企業です。同社は近年ワイキキのホテルに3億ドル以上もの投資を行い改装やアップグレードを完了させており、今後も世界的なリゾート地としてのワイキキの確固たる地位を維持するために貢献し続ける予定です。ハワイの発展に貢献するというビジョンを共有する地元の非営利組織、地域の団体及びリーダーとの連携により、地域に根ざした事業活動を継続していきます。

スターウッドホテル & リゾートは、マリオット・インターナショナル(NASDAQ: MAR)によって所有されています。マリオット・インターナショナルは米国メリーランド州ベセスダに本社を置く世界最大のホテル企業で、110を超える国に5,700軒以上の宿泊施設やホテルフランチャイズやバケーションオーナーシップのライセンスを展開・運営しています。マリオット・インターナショナルの主要ブランドは次のとおりです：Bulgari®、The Ritz-Carlton® and The Ritz-Carlton Reserve®, St. Regis®, W®, EDITION®, JW Marriott®, The Luxury Collection®, Marriott Hotels®, Westin®, Le Méridien®, Renaissance® Hotels, Sheraton®, Delta Hotels by MarriottSM, Marriott Executive Apartments®, Marriott Vacation Club®, Autograph Collection® Hotels, Tribute Portfolio™, Design Hotels™, Gaylord Hotels®, Courtyard®, Four Points® by Sheraton, SpringHill Suites®, Fairfield Inn & Suites®, Residence Inn®, TownePlace Suites®, AC Hotels by Marriott®, Aloft®, Element®, Moxy® Hotels, Protea Hotels by Marriott®。さらに、受賞経験もあるロイヤリティプログラム、リッツカールトン・リワードとスターウッドプリファードゲストを含む「マリオット・リワード」も運営しています。詳細は <http://www.marriott.com> または <http://www.marriottnewscenter.com> をご参照ください。

(注：このプレスリリースは米連邦証券規制の解釈に含まれる将来予想に関する記述を含みますが、将来予想に関する記述は将来の業績や事象を保証するものではなく、将来予想に関する記述作成時の見通しから大幅に異なった結果または事象を生み出す可能性のあるリスクや不確定要素およびその他の要素を含んでいます。これらのリスクや不確定要素の詳細は米連邦証券取引委員会に提出された書類に記載されています。将来予想に関する記述に反映されている見通しは合理的仮定に基づいたものですが、弊社の

見通しが実現したり結果や事象が大幅に異なることを保証するものではありません。新情報、将来の事象ないし他の手段からの結果を問わず、弊社が将来予想に関する記述を公的に更新または改訂する義務を負わないことをご了承ください。)

###

**メディアお問い合わせ先**

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 または 03-5572-6066

Email: [PR\\_Japan@pacrimmarketing.com](mailto:PR_Japan@pacrimmarketing.com)