

9月の『エピキュリアン・ジャーニー』は「アーキペラゴ(群島)」をテーマに開催

ハワイ州ホノルル市ワイキキ - 1927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 リゾートでは、シェフ達が企画したディナーイベント『エピキュリアン・ジャーニー(美食の旅)』を3ヵ月に1度、年4回開催しています。第3回目となる9月は「アーキペラゴ(群島)」をテーマとし、9月29日(金)にワイン付きディナー、9月30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。

クリス・カークシーシェフが考案した第3回目のエピキュリアン・ジャーニーは、ギリシャ神話とハワイの島々からインスピレーションを受けた「アーキペラゴ(群島)」がテーマとなっています。金曜日の夜に開催されるディナーでは、さまざまな島や地域から着想を得た料理が登場し、お皿の上で海と島の味を表現します。それぞれの食材がなぜ特定の島で育つのか、また、日本やイタリア、フランスなどの島々を訪れることが料理人にどのような影響を与えるのかなど、食にまつわる興味深い話を楽しみながらディナーをご堪能いただけます。イベントには日本語通訳者も参加するので、英語に不安のある方も安心してご参加いただけます。9月29日(金)午後6時から開催されるディナーのメニューは以下の通りです:



クアロア・ファームのクマモト・オイスター

マリズ・ガーデンのキューカンバーフロス、ビーツレリッシュ
(ワインペアリング:ランベール・ド・セイセル プティロイヤル スパークリング NV)

タイ風ティラピアのカツ

マリズ・ガーデンのティラピア、プリックラップ(タイのスパイスを混ぜたもの)、カフィアライムパウダー、揚げたピーナツ、マリズ・ガーデンのタイバジル・アイオリ、レモングラスとタマリンドのソース
(ワインペアリング:トレフェッセンリースリング 2016年)

マリズ・ビーツサラダ

ビーツの塩焼き、ハワイ島産ゴートチーズ、ナロ・ファームのハニーキヌアグラノーラ、キャンディーケーキ
ビーツのピクルス、カウ産オレンジゴールデンビーツのヴィネグレット、レモンのプリザーブ
(ワインペアリング:ルヴェルディ サンセール 2014年)

フロム・ポンド・トゥ・オーシャン

マリズ・ガーデンのサワイを柚子胡椒バターで、北海道産ホタテ、釜飯で炊いたご飯、イクラ漬けの紫大根、マリズ・ガーデンのジンジャー&クレソンパウダー、燻した長ネギの出し汁
(ワインペアリング:ホフシュテッター ピノ・ネロ 2013年)

ニイハウ島産エランドとソース

サフラン・パッパルデッレ、レモンリコッタチーズ、マリズ・ガーデンのトマトレーズン、ローズマリー、マリズ・ガーデンのケール、ペコリーノチーズ
(ワインペアリング:カパルツォ・ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノ 2007年)

マウイラム・ハニーケーキ

クラ・ラベンダー・ストロベリー、レモンランチのシュトロイゼル、ヨーグルトジェラート
(ワインペアリング:モンダヴィ・モスカート・ダスティ)



翌9月30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。今回はシェフが生パスタの作り方デモンストレーションを披露したあと、参加者の皆様にはアニョロッチェ(ひき肉をパスタで包んだ料理)作りに挑戦していただきます。9月30日(土)クッキングクラスとランチ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

新鮮な生パスタの作り方

参加型クッキング デモンストレーション

アニョロッチェ

パンチェッタ(豚のばら肉)、マリズ・ガーデンのケール、ブラウンバター、セージ

ファミリースタイル ランチ

ズッパ・ディ・ペッシェ(魚介のスープ仕立て)

ハワイ産の魚、カウアイ島産シュリンプ

マリズ・ガーデンの茄子を使ったカポナータ

マリズ・ガーデンのトマトカプレーゼ

マリズ・ガーデンのキュウリ、ブッラータチーズ、熟成バルサミコ酢、バジルオイル

トスカーナ風ケールサラダ
炒った松の実、パルメジャーノ・レッチャーノ、ブラッドオレンジのヴィネグレット

マルガリータピザ(マリズ・ガーデンのベジタリアンピザ)

パニオロピザ

レモンパンナコッタとアマレットチョコレートケーキ

ハイビスカス・カンパリ・スプリッツァー
マリズ・ガーデンのロンガンバジルシロップ

価格は以下の通りです:

- 【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&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

※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。

また、2017年の最終回となる12月のエピキュリアン・ジャーニーは以下のテーマで開催予定です:

「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。

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)またはEメール(TDRC.Hawaii@StarwoodHotels.com)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))をご覧ください。

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地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、100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しながら、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をご覧ください。また、[Facebook](#)、[Instagram](#)、[Twitter](#)にも是非ご参加ください。ラグジュアリーコレクションは最高峰のロイヤルティープログラム「スターウッドプリファードゲスト」に加盟しています。会員はmembers.marriott.comからアカウントをマリオットリワードやザ・リッツ・カールトン・リワードとリンクでき、ステータスの共有やポイントの移動などを行うことができます。

マリオット・インターナショナル (NASDAQ:MAR) 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、125を超える国に30のホテルブランドによる6,200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。また、ザ・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受賞経験もあるロイヤルティープログラム「マリオットリワード」も運営しています。詳細はwww.marriott.comまたはwww.marriottnewscenter.comをご参照ください。[Facebook](#)、[Instagram](#)、[Twitter](#)のご参加もお待ちしております。

マリオットリワードは、18のユニークなグローバルブランドとおおよそ4,300のプロパティが加盟するマリオット・インターナショナルのロイヤルティープログラムです。ザ・リッツ・カールトン・リワードを含むマリオットリワードのメンバーは、members.marriott.comからアカウントをスターウッドプリファードゲストとリンクでき、ステータスの共有やポイントの移動などを行うことができます。マリオットのウェブサイトや携帯アプリからご予約をいただくと、ロイヤルティープointの進呈やメンバー料金などの特典、無料Wi-Fi、オンラインチェックインとチェックアウト、携帯電話からのリクエスト送信などをご利用頂けます。マリオットリワードはその人気から旅行者たちに選ばれ、「アメリカのホテルプログラム・オブ・ザ・イヤー」部門でフレディ賞を9年連続受賞しました。マリオットリワードには無料で登録でき、有効期限はありません。新規登録または詳細については<http://www.marriott.co.jp/rewards/rewards-program.mi>をご覧ください。[Facebook](#)、[Instagram](#)、[Twitter](#)のご参加もお待ちしております。

(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。未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らない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

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@marriott.com

PacRim Marketing Group Inc. - ホノルル/東京
担当: 埴 / 三重野
Tel: 1-808-469-4839 または 03-5572-6066
Email: PR_Japan@pacrimmarketing.com