



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>

ジェームズ・ビード・ハウスがシェイマス・アルウィンシェフを招待 アズーア レストランにて9月1日にプレビューディナー開催

ハワイ州ホノルル市ワイキキー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アズーア・レストランのシェイマス・アルウィンがアメリカの食文化を代表するジェームズ・ビード・ハウスに2016年オアフ島から唯一のシェフとして招待されました。アルウィンシェフはハワイ産ロブスター、アワビなどハワイの素材と味をニューヨークにて9月9日(金)に披露する予定です。それに伴い、9月1日(木)にはアズーア レストランにてプレビューディナーを開催します。

1986年にジェームズ・ビード財団によって設立されたジェームズ・ビード・ハウスは、多様なアメリカの食文化を代表する場所として一目置かれています。ジェームズ・ビード財団はアメリカの食文化に敬意を払うと同時に、育成し称えることをミッションとして掲げながらプログラムやイベントを運営しており、ジェームズ・ビード・ハウスでは1年で250を超えるテイastingやワークショップイベントを開催しています。5月にはマウイ島からアイザック・バンカコが今年初めてハワイからのシェフとして招待されています。

ジェームズ・ビード・ハウスにシェフとして招待されるためには、まず他の有名シェフ、ボランティアプログラムのメンバー、またはその他関係者より推薦される必要があります。推薦されたシェフは候補者として自国や活動エリアでの評判、オリジナリティ、目標への意欲などによって選り抜かれ、提供するメニューとワインリストの提出を求められます。「ハワイの食文化はアメリカの食文化の大切な一部です。アルウィンシェフとアズーア レストランが提出したメニューとワインリストは、まさにアメリカの食を祝福するのにふさわしいと感じました」とジェームズ・ビード・ハウスのハウス・プログラミング・ディレクター、イザベラ・ヴィチックは語りました。

アルウィンシェフのチームにはロイヤルハワイアンから副料理長のジェレミー・シゲカネ、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、アズーア レストランジェネラルマネージャーのダンテ・カマラが参加します。9月9日(金)には以下スペシャルメニューがウェスト・ヴィレッジに位置するジェームズ・ビード・ハウスの庭で振る舞われる予定です。

カクテルアワーの軽食

ハート オブ パームの茶碗蒸し
蟹、ウニ、キンレンカ

ハワイランチーズ・ビーフ タルタル
コチュジャン、コリアンダー、パーパド

「アバロミ」

コナ産アワビ、ロミ エアルーム・トマト、チリウオーター
(ワインペアリング：パルム・ドール シャンパン 2002)

ディナー

ファーストコース

ケアホレ産ロブスターとブリオッシュ
メイヤーレモンのプリザーブ、トリュフアイオリ、チャービル・ブラウンバター
(ワインペアリング：ザ ヒルト シャルドネ ザクールハンド 2014)

セカンドコース

トリュフが香るエルサレム・アンティチョークのビシソワーズ
きゅうり、カリフラワーパンナコッタ、トラウトの卵の燻製

サードコース

クリスピーオナガ
ヒラバラ・ファームズの大根、ハマクア産まいたけ、
スイートコーンコロケ、フォアグラのダシ
(ワインペアリング：ミュラーカトワ リースリング 2014)

メインコース

ハワイランチーズ・リブアイ
マロードフィーヌ、アリイマッシュルーム、タロ、蒲焼バターソース
(ワインペアリング：フォンターヌ ラプティセリヌ 2013)

デザート

フランキーの凝縮パイナップルバターラムケーキ
ハワイ産バニラビーン、ハウピア・パンナコッタ、マカダミアナッツクランチ
&
ボルケーノハニーアイスクリーム
(ワインペアリング：クンツ バーピノ グリス ヴァンダンジュ タルディヴ キャロライン 2010)

上記ディナーの料金はジェームズ・ビアード・ハウスのメンバーはお一人様\$135、一般のお客様は\$175 となり、予約はジェームズ・ビアード・ハウスの[ウェブサイト](#)より受け付けています。

メイン州ケネバンク出身のアルウィンシェフは、カリフォルニア州ヨントヴィルに位置するザ・フレンチ・ランドリーのトーマス・ケラーシェフのもとで指導を受け、約20年に渡り料理の世界でキャリアを築いてきました。アルウィンシェフは、昨年もアズーア レストランを広めるためニューヨークのジェームズ・ビヤード・ハウスへ赴いており、4月にはフードネットワークの料理対決番組「ビート・ボビー・フレイ」と呼ばれるクッキングショーに出演しました。



アズーア レストランは、東京とメイン州の間で唯一せりが行われるホノルルの魚市場ピア 38 から仕入れたハワイ産のシーフードを使用したメニューで広く知られています。その日の新鮮な素材を選んで用意される「本日のお魚」は、高温でローストされ、新鮮なハーブ、レモン・ケッパー・バターソース、サイドディッシュ2品、または、ローカル産スイートコーン、アスパラガス、マッシュルーム、ガーリックライスを添えた”アイランド・スパイス”の2つからお選びいただけます。さらにアルウィンシェフ考案の「モダン・ブイヤベース」はコナ産ロブスター、カウアイ産エビ、あさり、北海道産ホタテ、焦がしコーン、グリーンピース、マウイオニオン、バジルピューレ、タマリンド・ブラウンバターを使用した極上の一品です。

9月にニューヨークへ行くのが難しいという方のため、9月1日(木)アズーア レストランにてアルウィンシェフと彼のチームによる特別なプレビューディナーが開催され、収益の一部はジェームズ・ビヤード財団へ寄付されます。ディナーコースは、9月9日(金)に披露されるフルコースより選ばれた数品が登場し、料金はお一人様\$120 となります。ご予約は、アズーア レストラン (808-341-5709)までお電話にて承ります。

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、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る一方で、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 ハワイは、オアフ島、マウイ島、カウアイ島、ハワイ島のハワイ4島で11のリゾートホテルを展開し、ハネムーン、家族旅行、出張やレジャー等あらゆる目的の旅行に理想的な宿泊施設を提供しています。歴史や伝統に彩られたホテルから、絵画のようにドラマチックな景観が目前に広がるプロパティまで、個性豊かな11のリゾートすべてがハワイ各諸島の著名なビーチに歩いてすぐという絶好のロケーションを誇っています。国際的なホテルブランド、シェラトン、ウェスティン、ラグジュアリーコレクション、セントレジスの名に相応しく、お客様にご満足いただくため常に新しいサービスや施設を追求・提供しています。スターウッドホテル&リゾートハワイに関する詳細は www.starwoodhotelshawaii.com をご覧ください。ご予約および詳細はお電話(1-866-716-8140)もしくは <http://www.starwoodhotelshawaii.jp> をご覧ください。

スターウッドホテル & リゾート ワールドワイド Inc. は世界約100ヶ国に約1200のホテルを展開し、従業員181,400人を誇るホテル・レジャー業界のリーディングカンパニーです。またセントレジス、ラグジュアリーコレクション、Wホテル、ウェスティン、ルメリディアン、シェラトン、フォーポイント・バイ・シェラトン、アロフト、エレメント等の著名なホテルブランドの所有、運営およびフランチャイズを行っています。適用除外日なしで無料宿泊や客室アップグレード、フライト等の魅力的な特典と交換いただけるスターウッドプリファードゲスト (SPG) は、ホテル・レジャー業界でも有数のメンバーシップ・プログラムです。高級パッケージ・オーナーシップ型リゾートの開発・運営会社のひとつであるスターウッドパッケージ オーナーシップ Inc. も所有しています。詳しくは <http://www.starwoodhotels.com/> をご覧ください。

(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。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

PacRim Marketing Group Inc. - ホノルル/東京

担当: 堀 / 三重野

Tel: 1-808-469-4839 または 03-6427-7891

Email: PR_Japan@pacrimmarketing.com