



THE KAHALA The Kahala Hotel & Resort
HOTEL & RESORT Fact Sheet
Honolulu, Hawaii

For more information:

PacRim Marketing Group, Inc.
嶋 麻衣子 (Maiko Hanawa)

808/949-4592 (内線 839)
808/942-5251 facsimile
mhanawa@pacrimmarketing.com
www.pacrimmarketing.com

ファクト・シート

Fact Sheet

2006年7月

ザ・カハラ・ホテル & リゾートの『ホクズ』がリニューアルオープン
HOKU'S Reaching for the Stars from Aperitif to Dessert

WHAT:

ハワイ、そしてアジアやヨーロッパの手法を取り入れたフュージョン料理であるコンテンポラリー・アイランド・キュージーヌの先駆者として知られるザ・カハラ・ホテル & リゾートのレストラン、『ホクズ』。2006年版ザガットサーベイでも、全米トップ100レストランの一つとして紹介されています。この度、その『ホクズ』が、2006年6月24日、装いも新たにリニューアルオープンいたしました。クリストフル社のシルバーウェア類やテーブルトップ、イタリア製のボーンチャイナ、新しいフロア、明るいイメージのインテリア改装に加え、新たなメニューも登場いたします。

新メニューは、コンテンポラリー・アイランド・キュージーヌのエッセンスを活かし、さらにアレンジを施したものとなります。「カフク産ポークベリー（豚の脇腹肉）の煮込み - *Slow Braised Kahuku Pork Belly*」、 「オナガ鯛のパンチェッタ焼き - *Pancetta Crusted Onaga*」、 「ウィスコンシン産骨付き子羊の塩焼き - *Salt Crusted Rack of Wisconsin Lamb*」など、テーブルサイドで取り分けられるメニューも登場。新鮮なハワイ産のものから珍しい輸入ものまで、様々な食材を使った、新鮮で軽やかな味わいの独創的な一皿。ハワイ近海で獲れる魚を調理した定番メニュー、「魚の姿揚げ - *Crisp Whole Island Fish*」も引き続き味わえます。

どのテーブルからも美しい海を臨むことができる段差を活かした設計とテーブルのレイアウト。『ホクズ』では、息を呑むような美しい光景をお楽しみいただけます。また、新しくなったオープンキッチンにもご注目下さい。キアヴェ・ウッドを使った炭焼きグリル、タンドリー・オーブンや薪を使ったオーブン、フライパンからは炎が上がり、活気溢れる厨房を目に

することができます。

WHO:

ニューヨーク州ハイパークのカリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカで訓練を受けたエグゼクティブ・シェフ、ウェイン・ヒラバヤシは、料理専門家としての様々な経験を積み、現在はザ・カハラにてレストラン、バンケット、ルームサービスなどを統括しています。新メニューの考案に際し、全米のトップ・シェフとの交流を図り、意見や知識を交換してきました。季節の食材を使い、さらに美食家達のトレンドも取り入れた、ウェイン・ヒラバヤシが創り出す新メニューをお楽しみ下さい。

WHEN:

ディナー：月曜日～土曜日 5:30 pm – 10:00 pm
サンデー・ブランチ：日曜日 10:30 am – 2:00 pm

WHERE:

ザ・カハラ・ホテル & リゾート
5000 Kahala Avenue
Honolulu, HI 96816
予約: (808) 739-8780

ザ・カハラ・ホテル & リゾートは、ワイキキの喧騒を忘れて、特別な時間を過ごすことのできる最高級のリゾート。ダイヤモンドヘッド東側、カハラ地区に位置します。上質なもてなしと気品溢れるその佇まいで知られているザ・カハラ・ホテル&リゾートには、世界各国から、数々の著名人、賓客も来訪しています。数々の賞を受賞するレストラン、イルカが泳ぐラグーン、その他ウェディングや会議にも利用できる施設を備えた国際的に認められるリゾートです。

ザ・カハラ・ホテル&リゾートの詳細情報はホームページでもご覧いただけます。

URL: <http://jp.kahalaresort.com/>

###