



2012年10月  
ザ・カハラ・ホテル&リゾート

## ザ・カハラ・ホテル&リゾート 年末年始 レストランスペシャルメニュー

■大晦日特別ディナー ■新年特別ブランチブッフェ

ハワイ・ホノルルのザ・カハラ・ホテル&リゾートでは、年末年始をハワイで過ごされるお客様に、2012年12月31日の大晦日と、2013年1月1日の元日の両日、レストランにて特別メニューをご提供いたします。

「ホクス」大晦日特別ディナー

2012年12月31日（月）17:30~22:00

1名様 120USドル/ワインペアリング 170USドル（税・サービス料別）

ハワイ、そしてアジアやヨーロッパのエッセンスを取り入れたコンテンポラリー・アイランド・キューズを提供するシグネチャーレストラン「ホクス」では、2012年の締めくくりにあたり、大晦日特別ディナーをご用意いたします。エグゼクティブシェフ、ウェイン・ヒラバヤシのコースメニューを厳選されたワインとともに味わっていただけます。コースのスタートである食前のお楽しみ、アミューズブーシェは「帆立貝柱のユニソース」。前菜には「柔らかなフォアグラにマルコナ産のアーモンドピューレとざくろのグレーズ」。続いて、「本日の獲れたてのお魚に香草風味のブルブラン、小さな野菜たちを添えて」。メインディッシュは「牛ヒレ肉のグリルマッシュポテト添え アリ'イ産のマッシュルームと芽キャベツ添え」。デザートは「シェフの特製デザート」となります。

「プルメリアビーチハウス」大晦日ディナーbuffet

2012年12月31日(月) 17:30~22:00

1名様 大人90USドル/お子様(6歳~12歳)45USドル(税・サービス料別)

ビーチフロントに位置する「プルメリアビーチハウス」では、大晦日のディナーをbuffetスタイルでご提供いたします。美食家のお客様のために、バリエーション豊かに各種メニューを取り揃えた特別ディナーbuffetです。前菜には、蟹のつめ、グリーンシェルのもール貝、エビのカクテルをはじめ、冷製のシーフードをご用意。サラダはフレッシュな生野菜から、ケイジャンシュリンプと貝柱の Pasta サラダ、豆腐とガーリックフレーバーのサーモンを添えたタイ風牛肉のサラダまで、お試しいただけます。チーズは国産、輸入品とも取り揃えておりますので、クラッカーやパンとともにどうぞ。カービングステーションでは、シェフがプライムリブやガーリックとタイム風味のラムラックを切り分けてサービスいたします。温製料理のコーナーでは、じっくり時間をかけて調理された黒豚にモレル茸のブランデー風のソースをあわせてお試しください。スープはロブスターのチャウダーと、冷たいココナッツとスイートポテトのスープタピオカ入りをご用意しております。デザートバーでは苺のグランマニエソース、バニラパンナコッタのラズベリーソース、ごまのタルト、マカロン、マンゴチーズケーキ、その他、多くのデザートをご用意しております。

「プルメリアビーチハウス」新年特別ブランチbuffet

2013年1月1日(火) 11:30~14:30

1名様 大人70USドル/お子様(6歳~12歳)35USドル(税・サービス料別)

プルメリアビーチハウスでは、2013年1月1日に新年特別ブランチbuffetを開催いたします。フェタチーズの入ったギリシャ風サラダ、中華風チキンサラダ、和風のおご入りとマトときゅうりのサラダ、定番のローマ風シーザーサラダなど世界のサラダを各種取り揃え、冷製シーフードステーションでは生牡蠣、もール貝、マグロの刺身、寿司、タコのキムチポケを、カービングステーションではお好みの焼き具合でプライムリブをご用意、メープルと黒砂糖風味のハムもごございます。温製料理ではラムチョップのオープン焼きポートワインソース、みそ焼きバターフィッシュ、鶏の胸肉マディラソースもお楽しみください。ザ・カハラの定番、薄焼きパンケーキもお好みのトッピングとソースをたっぷりのせてお召し上がりいただけます。そしてお食事の間には、ブラディーマリーバーでウォッカ、ジン、テキーラベースのお好みのオリジナルカクテルをお楽しみいただけます。デザートバーではごまのタルト、カシスソースのホワイトチョコレートムース、苺のケーキ、定番のカハラブレッドプディングなどをご用意しています。

写真左より

シーフード各種

サラダ各種

カクテル



## ーザ・カハラ・ホテル&リゾートについてー

ザ・カハラ・ホテル&リゾートは、ゲストルーム 338 室を有し、海岸沿いのリゾートホテルとして、きめ細やかなサービスともてなしに定評があります。ワイキキから数分という好立地にありながら、ネイバーアイランドにいるような安らぎと静けさを実感できます。ザ・カハラは 1964 年の開業当初から結婚式やパーティなどにご利用いただき、ハワイの社交場として愛されてきました。産業界の著名人、有名人の中には今でもザ・カハラをハワイの我が家と呼ぶ方が多数いらっしゃいます。ザ・カハラは、米国旅行雑誌『トラベル・プラス・レジャー』でハワイのホテルトップ 3、「2010 年ワールド・ベスト・アワード」では世界のベストホテル 100 に選ばれています。

ツイッター：@kahalaresort

フェイスブック：The Kahala Hotel & Resort

ウェブサイト：<http://www.kahalaresort.com>

### 【報道関係の方からのお問い合わせ】

ザ・カハラ・ホテル&リゾート マーケティングマネージャー 浅野里美

電話：1-(808) 739-8775 E メール：[rasano@kahalaresort.com](mailto:rasano@kahalaresort.com)

または

日本地区営業部長 船岡千晶

電話：03-6808-8783 E メール：[cfunaoka@kahalaresort.com](mailto:cfunaoka@kahalaresort.com)

### 【レストランのご予約・お問い合わせ】

ザ・カハラ・ホテル&リゾート ダイニングリザベーション

電話：1-(808) 739-8760 E メール：[restaurants@kahalaresort.com](mailto:restaurants@kahalaresort.com)

### 【ご宿泊のご予約・お問い合わせ】

ホテルオークラ・JAL ホテルズ予約センター

電話：専用フリーダイヤル 0120-52-8013(日本国内専用)

E メール：[tokyocro@okura-jalhotels.com](mailto:tokyocro@okura-jalhotels.com)