

健康に良い貝の王様「鮑（あわび）」と 『冬もあったか温活グルメフェア』開催

期間：2018年12月1日（土）～2019年2月28日（木）

常磐興産株式会社（本社：福島県いわき市、代表：井上直美）が運営するスパリゾートハワイアンズでは、2018年12月1日から2019年2月28日まで、体を温める料理をそろえた『冬のあったか温活グルメフェア』を各ホテルのダイニングで開催します。

レストランオリジナルの定番料理に加え、本フェアでは、体を芯から温める食材や調理法で仕上げた「温活メニュー」を豊富にそろえ、肝臓や腎臓の働きを助け栄養も豊富な「鮑（あわび）」を使った料理も提供。温泉、そして食事で、寒い冬にも負けず元気に過ごすお手伝いをいたします。



■ グランダイニング「ザ・パシフィック」（ホテルハワイアンズ）

ホテルハワイアンズグランダイニング「ザ・パシフィック」は、6つのオープンキッチンが特徴。フェア期間中は、豚肉とじゃが芋と野菜の醤油煮込みや蓮の葉で包んだ八宝菜などを提供します。人気の創作料理パシフィック・チャイニーズ（太平洋地域の島々のエッセンスを加えた中華）とともに、ここでしか味わえない料理の数々をご堪能ください。



▲豚肉とじゃが芋と野菜の醤油煮込み



▲蓮の葉で包んだ八宝菜



▲鮑の鉄板焼き

■フレンチポリネシアンbuffet「ネシア」(ホテルモノリスタワー)

ホテルモノリスタワーのレストラン「ネシア」は、南太平洋の島々を訪ね、本場ポリネシア料理の“蒸す”“焼く”手法をベースに、食材の味覚を目と舌で確かめながら、オリジナルレシピを開発。フランス料理の繊細で奥深い味覚を加えることで、より一層魅力的な料理に仕上げています。フェアでは、鱈とじゃが芋のグラタンやネシア風ココナッツ豆乳鍋などを提供します。



▲ネシア風ココナッツ豆乳鍋



▲鱈とじゃが芋のグラタン



▲一口サイズのデザートも豊富

■リゾートbuffetレストラン「ラティオ」(ウイルポート)

ホテルウイルポートのレストラン「ラティオ」は、白を基調としたリゾートレストラン。開放的な雰囲気の中、メインディッシュを選べるセミバイキング方式のお食事を、ゆったりと楽しめます。フェアでは、自家製塩漬豚バラ肉と地場産野菜のポトフやメイン料理として貝の王様鮑のソテーを提供します。



▲自家製塩漬豚バラ肉と地場産野菜のポトフ



▲鮑のステーキ



▲さつま芋ケーキ風サラダ

■実はひそかに人気！和食膳

スパリゾートハワイアンズの各ホテルでは、バイキングの他に和食膳もご用意しています。冬のお勧めは、鮑の陶板焼きとみぞれ鍋。活鮑を使い、食感と香りをお楽しみいただけます。鍋の出汁は白醤油味ベースで、大量の大根おろしを加え、みぞれ仕立て頂きます。味とともに目でも楽しめる一品です。



スパリゾートハワイアンズ

日本三古泉のひとつ「いわき湯本温泉」の豊富な温泉を毎分 3.5 トン使用する、日本最大級の温泉テーマパークです。館内は、1 年中常夏の全天候型屋内プール施設や浴槽面積世界最大の露天風呂など、さまざまなスタイルで温泉を楽しむことができます。また、フラガール、ファイアーナイフダンスによる情熱的で幻想的なポリネシアンショーは、毎日 2 回公演。

〒972-8326 福島県いわき市常磐藤原町藤平 50

アクセス：常磐線特急「ひたち」にて湯本駅下車、無料送迎バスで 15 分、常磐道いわき湯本 IC より車で約 5 分

代表番号：0570-550-550 (スパリゾートハワイアンズナビダイヤル)