

2020年9月18日

報道関係各位

常磐興産株式会社
スパリゾートハワイアンズ

安心・安全に楽しめる 『新しいビュッフェスタイル』のご紹介 2020年9月1日(火)スタート

常磐興産株式会社(本社:福島県いわき市、代表:西澤順一)が運営する、スパリゾートハワイアンズは、「新しい時代の、新しいハワイアンズ」をキャッチフレーズに、徹底した衛生管理のもと、従来のスタイルにとらわれない、新しい取り組みを展開しております。

その一環として、2020年9月1日(火)より、「新しいビュッフェスタイル」での料理提供をスタートしました。

スパリゾートハワイアンズは、新型コロナウイルス感染拡大に伴う臨時休館を経て、7月1日より営業を再開いたしました。食事については、三密回避を徹底するために、好評をいただいていたビュッフェ形式を中止。夕食はスタッフがお客様へ料理を取り分けてお渡しする「セミビュッフェ」方式、朝食はセットメニューでのご提供をしておりました。

しかし、多くのお客様より、「好きなものを好きなだけ食べられるビュッフェ再開」のご要望をいただき、これに応えるかたちで、新しいビュッフェスタイルをスタートすることになりました。衛生対策を徹底した新しい提供方法は「安心して食事がとれる」という声を頂き、「品数も多くなり、いろいろな料理を味わえて、やっぱりビュッフェは楽しい!」と好評を得ております。



【本件に関するお問い合わせ先】常磐興産株式会社 スパリゾートハワイアンズ 広報担当
(いわき)長瀬、白岩 TEL: 0246-43-4941 FAX: 0246-44-6220
(東京)矢吹、高橋 TEL: 03-5645-7078 FAX: 03-5623-1656
MAIL: press@hawaiians.co.jp



「新しいビュッフェスタイル」のご紹介

(1) 宿泊者のみが利用するレストラン

スパリゾートハワイアンズの各ホテルでは、チェックイン時に、検温を実施するなど体調の確認をさせて頂いております。レストランのご利用は、宿泊者のみの利用となっております。安心してご利用いただけます。また、お食事会場の入り口に、アルコール消毒剤を設置し、感染予防を徹底しております。



(2) スタッフの衛生・健康管理の徹底

スタッフは、業務中のマスク着用、手洗い、消毒を徹底しております。また、出勤時に、体温測定および健康チェックを実施し、37.0度以上や、体調不良の疑いのあるスタッフは業務に就かせません。

(3) カトラリーは事前にセッティング 食事スペースのディスタンスも徹底

テーブル上にお手拭き、お箸、ナイフ、フォーク、スプーン、手袋などをあらかじめ人数分ご用意しています。座席間は十分な距離を空けてディスタンス確保を徹底し、使用後は、テーブルや座席をアルコールで消毒し、次のお客様のご案内をしております。



(4) ビュッフェボードに飛沫感染対策の亚克力製 カバーを設置

料理を提供するビュッフェボードには、亚克力カバーを設置し、飛沫感染の予防をしております。また、お客様には、お配りする手袋とマスクの着用頂き、ビュッフェボード周辺は、一定の距離をあけてお並びいただくよう、床に印をつけました。定期的に、トング類は交換、亚克力カバーは消毒しております。

(5) 三密を避けて出来立てを提供する オープンキッチン

オープンキッチンでは、手袋、マスクを着用したスタッフが、お客様の目の前で調理、出来立てを直接、お渡しいたします。三密を回避しながらも、食のエンターテインメント性にもこだわりました。お好きなタイミングでご注文いただけます。



その他、スパリゾートハワイアンズ（の各ホテル）では、ご来園頂きました皆様が、安心してお過ごし頂けるように、三密を回避し、感染予防につとめております。

https://www.hawaiians.co.jp/special/anshin_torikumi/

レストランのご紹介

スパリゾートハワイアンズには、3つのオフィシャルホテルがあり、各ホテルに1つずつ、それぞれ特色のあるレストランを用意しております。

■フレンチポリネシアンブッフェ「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。



豚バラ肉とジャガイモのオープン焼き



牛肉のステーキ

■グランドダイニング「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ドダイニング「ザ・パシフィック」は、6つのオープンキッチンが特徴。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。



牛肉のステーキと殻付きホタテ



洋食アミューズ

■リゾートブッフェレストラン「ラティオ」（ウイルポート）

2019年にリニューアルした、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。



牛肉のソテーたっぷり茸の和風ソース



秋サケのマリネロースト