

2016年8月3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

味覚の秋に感謝し、熊本・大分の震災復興支援 ～旬の素材と九州のうまかもんが勢ぞろい～ スペシャルバイキングフェア開催 期間：9月1日～11月30日

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は、9月1日（木）から11月30日（水）まで、『味覚の秋に感謝！スペシャルバイキング』を各ホテルのダイニングで開催します。

本フェアでは、秋の味覚と九州の旬の素材や熊本県の郷土料理をハワイアンズ流にアレンジし、九州、熊本、大分県の復興を願い、各ホテルのレストランにてご提供いたします。

また、8月22日（月）から9月30日（金）までの期間限定で、夏の学生割引キャンペーン『Summer Memory Hawaiians』を開催いたします。

フェアは個性あふれる3つのホテルダイニングで開催

スパリゾートハワイアンズの各ホテルには、個性あふれるバイキングレストランが全部で3つあります。ホテルハワイアンズには今年4月にオープンしたグランドダイニング「the Pacific（ザ・パシフィック）」、ハワイアン&スパをテーマにしたホテル「モノリスタワー」には「ネシア」、地中海のリゾート地リビエラをコンセプトにしたホテル、ウイルポート内にある「ラティオ」。それぞれが工夫を凝らした料理を提供します。

■グランドダイニング「the Pacific（ザ・パシフィック）」

ホテルハワイアンズのレストラン、グランドダイニング「the Pacific（ザ・パシフィック）」は、今年4月にオープンしたレストランで、目の前で調理する6つのオープンキッチンでは、期間中鹿児島産黒豚ばら肉のコンフィや牛肩ロース肉のグリルを提供。また、ここでしか食べられない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）も人気です。



フェア期間中のおすすめ料理



▲鹿児島県産黒豚ばら肉のコンフィ



▲鹿児島県産鰹の刺身



▲大平燕

■フレンチポリネシアンブッフェ「ネシア」



本フェアでは、熊本とんこつラーメンや鹿児島産黒豚ばら肉のしゃぶしゃぶを提供する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。これまでのブッフェスタイルを超えた、魅力的な味覚をお楽しみいただけます。

フェア期間中のおすすめ料理



▲フォアグラハンバーグ



▲辛子レンコン甘エビマリネ



▲鹿児島県産黒豚しゃぶしゃぶ

■リゾートブッフェレストラン「ラティオ」

ホテルウイルポートのレストラン「ラティオ」では、鹿児島県産黒豚を利用した料理や、大分県の鳥天などをビュッフェ形式で提供。ホワイトを基調としたリゾートレストランでは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。



フェア期間中のおすすめ料理



▲鹿児島県産鯉カルパッチョ



▲鹿児島県産黒豚ばら肉ロースト



▲熊本郷土料理

9月なら味覚の秋も満喫できてダブルで美味しい！

夏の学生割引キャンペーン「Summer Memory Hawaiians」

スパリゾートハワイアンズでは、学生限定で特別宿泊プランを用意。首都圏 11 か所からは宿泊者専用の無料送迎バスも毎日運行中です。9月の宿泊なら秋の味覚スペシャルビュッフェも楽しめて、さらに満足度の高い滞在をお約束！

【Summer Memory Hawaiians 概要】

学生限定で特典が付いた、お得な宿泊プランをご用意しております。

- 期間：8月22日（月）～9月30日（金）まで
- 料金
 - ・ホテルハワイアンズ：9,300円～
 - ・ウイルポート：11,300円～
 - ・モノリスタワー：13,300円～
- *すべて1泊2食付（夕朝バイキング+ハワイアンズ入場券2日分付）
- 特典
 - ・首都圏 11 か所から運行中の宿泊者専用無料送迎バスご利用可能（希望者のみ）
 - *座席数に限りがあるため、満席の場合はご利用いただけません。



【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

(東京) 矢吹 TEL.03-5645-7078 FAX.03-5623-1656
(いわき) 長瀬、國井 TEL.0246-43-4941 FAX.0246-42-3528

