

期間限定 バラエティに富んだ旬の食材満載 『うまみたっぷり熟成牛肉&いちごデザートフェア』開催 期間:2017年3月1日~2017年5月31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では、2017年3月1日から2017年5月31日まで、バラエティに富んだ旬の食材満載の『うまみたっぷり熟成牛肉&いちごデザートフェア』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、期間限定の料理をお楽しみいただけます。



■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、昨年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が特徴。フェア期間中は、ニュージーランド産 熟成牛肉のステーキや旬のいちごを使用した豊富なデザートを提供いたします。「ラクサ」をはじめとした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)とあわせて、ここでしか味わえない料理を堪能ください。



▲ニュージーランド産
牛モモ肉のステーキ



▲いちごのデザート各種



▲ラクサ
(香辛料が効いた東南アジアの麺料理)

■フレンチポリネシアンブッフェ「ネシア」(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」では、ニュージーランド産 熟成牛肉のステーキや鮮魚と春野菜を使った料理を提供。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。



▲ニュージーランド産ビーフステーキ



▲鮮魚と春野菜のパツア



▲いちごのデザート各種

■リゾートブッフェレストラン「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、熟成牛のランプ肉や真鯛のポッシュェなどをブッフェ形式で提供します。



▲熟成牛ランプ肉のステーキ
黄ニラと生姜風味



▲白身魚のソテー粒マスタードソース



▲いちごのデザート各種

■実は和食もひそかに人気！旬の食材が楽しめる「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選択いただけます。和食膳では、例年ご好評をいただいているハワイアンズオリジナルの「白河高原清流豚桜香鍋」をご用意しております。桜色の柔らかな豆乳仕立ての汁にくぐらせ、漂う桜の香りを楽しめる鍋は、この時期だけの季節限定です。



▲和食膳イメージ

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「ウォーターパーク」や水着着用のまま温泉を楽しむことができる南欧風スパ「スプリングパーク」、浴槽面積世界最大の露天風呂「江戸情話与市」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、ファイヤーナイフダンサー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。

所在地：〒972-8326 福島県いわき市常磐藤原町蔵平 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

宿泊者専用無料送迎バスを首都圏11カ所より毎日運行中

<http://www.hawaiians.co.jp/otoku/bus/index.html>

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)

※料理内容や食材の産地が一部変更になる場合がございます。

本リリースに関する

報道関係からのお問い合わせ先

スパリゾートハワイアンズ 広報担当

TEL：03-5645-7078 FAX：03-5623-1656

