

『夏祭り！ダイナミックバイキングフェア』開催

期間：2017年6月1日(木)～8月31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、2017年6月1日から2017年8月31日まで、バラエティに富んだ旬の食材満載の『夏祭り！ダイナミックバイキングフェア』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。



▲カボチャとポテトのひまわりサラダ

■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、ラム肉の鉄板焼きや旬の野菜を使った色鮮やかな料理を提供いたします。「パクテー」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。



▲ラム肉鉄板焼き



▲魚の上海ソースかけ



▲パシフィック風パクテー

■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、ハワイ料理マグロのポキのチラシ寿司やイチゴをふんだんに使ったデザートを提供。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。



▲ラナイ風ハンバーグ



▲マグロのポキちらし寿司



▲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、牛肉のローストやメカジキのグリルや夏の象徴ひまわりをイメージしたカボチャとポテトのひまわりサラダなどをブッフェ形式で提供します。



▲イベリコ豚肩肉のプレゼ



▲メカジキのグリル



▲カボチャとポテトのひまわりサラダ

■実はひそかに人気！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、夏に旬を迎えるあわびと雲丹料理のほか、香り高い青のりを入れた出汁で魚介類を煮る鍋など、食欲を増し、目に涼やかな料理をご用意しております。



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。

〒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)