

Press Release (2018年1月12日)



常磐興産株式会社
スパリゾートハワイアンズ

スタミナもビタミンもしっかりチャージ！

『豪快肉祭り&いちごスイーツフェスタ』

期間：2018年3月1日（木）～2018年5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、2018年3月1日（木）から2018年5月31日（木）まで、『豪快肉祭り&いちごスイーツフェスタ』を各ホテルのダイニングで開催します。

当フェスタでは、牛・豚・鳥などを使ったスタミナ満点の肉料理のほか、旬の食材いちごをふんだんに使った見た目も鮮やかな各種スイーツを提供します。肉料理でスタミナをいちごスイーツでビタミンを補給し、春からのスタートダッシュにおすすめです。



■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、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牛肉を使ったローストビーフやラム肉のしゃぶしゃぶサラダなどの豊富な肉料理の他、いちご満載のスイーツも各種提供します。「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。



▲NZ産牛肉のロースト



▲いちごを使ったスイーツ各種



▲ラクサ(東南アジアの麺料理)

Press Release (2018年1月12日)



常磐興産株式会社
スパリゾートハワイアンズ

■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、ハワイ料理タロイモやパイヤグラタンやスパイシートマト鍋を提供。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。



▲グリルラムラック・イベリコ豚肩肉、川俣シャモの手羽先



▲ココナッツで煮込んだモツ煮込み



▲いちごを使ったスイーツ各種

■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、いわき産のきのこのクリームソースを使った牛肉のソテーやシラスと旬のアスパラのスパゲティをブッフェ形式で提供します。



▲牛肉のグリル



▲シラスとアスパラのスパゲティ



▲いちごを使ったスイーツ各種

■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、春をイメージした「和牛しゃぶ鍋」をご用意しております。和牛の旨みを引き出す各種のハーブを配合し、どなたの口にも合うオリジナルの味わいが楽しめる創作鍋は、この時期だけの季節限定です。



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ショーは、毎日2回公演。

〒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

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)

＜このリリースに関する問合せ先＞スパリゾートハワイアンズ 広報担当 TEL：03-5645-7078 E-mail:press@hawaiians.co.jp