

2017 年秋は、ハワイアンズで『温活』！

旬の味覚&煮込み料理

『大収穫祭バイキングフェア』開催

期間:2017年9月1日(金)~11月30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9月1日から2017年11月30日まで、秋の味覚が勢ぞろいの『大収穫祭バイキングフェア』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、本フェアでは、秋ならではの食材を厳選した料理や、胃への負担が少ない「煮込み料理」に注力。一年中28度に設定された温かな施設ではフラガールのショーやプール、湯量豊富な温泉、そして料理と、体の内外から体を温める「温活」を提案します。季節の変わり目で体調を崩しやすい季節の、体調管理にもおすすめです。



■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、6つのオープンキッチンが特徴。フェア期間中は、タイ、中華、そして洋食の煮込み料理を用意。「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。



▲タイ風チキンの煮込み ナンを添えて



▲秋野菜満載のビーフシチュー



▲ザ・パシフィック特製『ラクサ』

■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」では、ポリネシア風ビーフシチューやいわき特産のゴールド椎茸を鮑と合わせカクテルとして提供。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。



▲ポリネシア風ビーフシチュー



▲鮑といわきゴールド椎茸のカクテル



▲季節の果物が豊富なデザート各種

■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、煮込み料理でフランス・アルザス地方の名物シュークルートやいわき産の秋野菜をふんだんに使ったピクルスなどをブッフェ形式で提供します。



▲煮込み料理 シュークルート



▲秋野菜根菜さっぱりピクルス



▲牛タンのもっちりカツレツ

■夏祭りダイナミックバイキングフェア開催中

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ております。

夏の疲れを吹き飛ばす、ダイナミックでボリューム満点の料理をお楽しみください。

◆参考サイト：<http://www.hawaiians.co.jp/special/2017summer/>



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)