

『絶品ロブスターとあったか冬の味覚フェア』開催

期間:2017年12月1日(金)~2018年2月28日(水)

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12月1日(金)から2018年2月28日(水)まで、『絶品ロブスターとあったか冬の味覚フェア』を各ホテルのダイニングで開催します。当フェアでは、高級食材ロブスターをメインに冬の食材満載の絶品料理を各ホテルダイニングで提供します。



■グランドダイニング「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ドダイニング「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、ロブスターの鉄板焼きや鱈と白菜のトマトクリーム煮など、冬の食材満載のメニューを提供します。「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。



▲ロブスター鉄板焼き



▲鱈と白菜のトマトクリーム煮



▲ラクサ(東南アジアの麺料理)

■フレンチポリネシアンbuffet「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buffest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。



▲ロブスター鉄板焼き



▲タロイモパパイヤグラタン



▲スパイシートマト鍋

■リゾートbuffest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、ロブスターテルミドールやメカジキのグリルやガーリックシュリンプ、牛肉ソテーなどをbuffest形式で提供します。



▲ロブスターのグラタンテルミドール



▲ホッキ貝エリンギアピージョ



▲ガーリックシュリンプ

■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、毎年好評をいただいている「鮫鯨(あんこう)鍋」をご用意しております。ちょっとピリ辛で、どなたの口にも合うオリジナルの味わいが食欲を増し、体を芯から温める「あったかグルメ」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)