



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2019年5月27日

グランドニッコー東京 台場

本格ハワイアン演奏やフラダンスとともに本場のハワイをお台場で堪能！
今年ハワイの名門ホテル「ザ・カハラ・ホテル&リゾート」の総料理長監修メニューも登場！

グランドニッコー東京 台場 「GARDEN DINING」

「ハワイフェア」開催

— 販売期間：7月14日(日)～8月31日(土) —

「東京を楽しむ 東京をくつろぐ」ひとときをお届けするグランドニッコー東京 台場(住所:東京都港区代表取締役社長 総支配人:塚田 忠保)は、ホテル内のbuffetレストラン「GARDEN DINING」にて、毎年ご好評をいただいている、本格的なハワイ料理やトロピカルカクテルをお楽しみいただける「ハワイフェア」を7月14日(日)から8月31日(土)の期間限定で開催いたします。



今年の「ハワイフェア」では、ハワイアンビールと相性抜群の「バーベキューソースのバックリブ」や趣向を凝らした数種の「ポキ」、今年初めて登場するマグロの切り身と野菜をココナッツミルクで和えた風味豊かな「ポワソクリュ」など、ハワイの常夏気分を味わえるローカルフードを用意しました。また、ハワイで人気の地ビール「コナビール」4種や、トロピカルカクテルの定番「マイタイ」、ハワイの海をイメージした鮮やかな青が特徴の「ブルーハワイ」など、ハワイアンフードに合うドリンクも多数用意しています。

さらに、今回のハワイフェアでは、オークラ ホテルズ & リゾーツのグループホテルであり、ハワイ・オアフ島を代表する最高級リゾートホテル『ザ・カハラ・ホテル&リゾート』の総料理長ウェイン・ヒラバヤシ氏監修のもと、カハラホテル内のコンテンポラリーアイランドキューズレストラン「ホクズ」や、「プルメリアビーチハウス」など人気レストランの代表的な料理、デザートを提供いたします。マグロのポキやロミロミサーモン、シーフードのラウラウといった定番メニューから、マカダミアナッツのタルトやコナコーヒーのゼリー、ココナッツ風味のフィナンシェなど、ハワイならではの素材を使ったスイーツをお楽しみいただけます。このコラボレーションを記念して、「GARDEN DINING」でのハワイフェアの写真 Instagram 投稿いただいた方の中から抽選でカハラホテル・オリジナルトートバッグが当たるキャンペーンも実施いたします。

ハワイのミュージシャンが奏でるハワイアン・ミュージックとハワイアンダンサーによるショータイムもあり、まるでハワイに来たかのような雰囲気が演出される空間の中で、昨年よりもさらにパワーアップした「ハワイフェア」をご友人やご家族とぜひお楽しみください。

後援:ハワイ州観光局

【GARDEN DINING「ハワイフェア」概要】

<メニュー内容(一部抜粋)>

◇料理

- ・カハラホテル総料理長監修メニュー(枠内参照)
- ・タコのポキ
- ・ふりかけの衣をまとったマグロのレア焼き
- ・ポーク バックリブのバーベキューソース
- ・ポワソクリュ マグロのココナツ ミルクマリネ
- ・ハワイアン ガーリックシュリンプ
- ・マラサダ(プレーン&タロイモ)

◇ドリンク

- ・コナビール 4種 各¥1,250
- ・ハワイアンカクテル 3種 各¥1,150
 - ブルーハワイ(写真左)
 - マイタイ(写真中央)
 - ガーデンキウイモヒート(写真右)



★ハワイアン演奏について

- 日程: 7月14日・7月21日・7月28日・8月4日・8月11日・8月18日・8月25日
フェア期間中の日曜日(全7日間)
- 時間:1回目 18:00~ 2回目 20:00~ 各回約30分
- 内容:ハワイのミュージシャンや国内の人気ハワイアンシンガーが
ハワイアンダンサーと共演する魅惑のショーを開催
いたします。また、ハワイアンダンサーによるお迎えやお子様
へ数量限定でキャンディレイのプレゼントも実施いたします。

- ・期間:2019年7月14日(日)~8月31日(土)
- ・提供レストラン:グランドニッコー東京 台場 「GARDEN DINING」1階
- ・提供時間:ランチ 11:30 ~ 14:30(L.O.)
ディナー 平日17:30 ~ 21:00(L.O.)
土・日・祝日 17:00 ~ 21:00(L.O.)
- ・料金:ランチbuffet 平日¥2,600 土・日・祝日¥3,300
ディナーbuffet 平日¥4,200 土・日・祝日¥4,700
- ・ご予約・お問い合わせ:03-5500-6600(直通)
- ※表示料金は消費税・サービス料別となっております。
- ※シニア料金、お子様料金の設定がございます。

カハラホテルの味がお台場で味わえる!

今年はハワイで人気のザ・カハラ・ホテル&リゾート総料理長監修メニューが登場!

『ザ・カハラ・ホテル&リゾート』の総料理長であるウェイン・ヒラバヤシ氏監修の料理が初めて登場いたします。

【メニュー詳細】

- ・マグロのポキ
- ・ロミロミサーモン
- ・カニとココナツ風味のハワイ風ピラフ
- ・ローストビーフのカービングサービス
- ・コナコーヒーのゼリー
- ・ココナツ風味のフィナンシェ
- ・マカダミアナッツのタルト(ディナーのみ)
- ・シーフードと野菜のラウラウ(ディナーのみ)



【ハワイフェアインスタグラム写真投稿キャンペーン 詳細】

- キャンペーン実施期間:8月31日(土)23:59まで
- 対象:当ホテルのアカウントをフォローいただき、インスタグラムを公開設定にしている方
- 賞品:抽選で10名様に、「ザ・カハラ・ホテル&リゾート」トートバックをプレゼント
- 応募方法:①グランドニッコー東京 台場の公式インスタグラムアカウント @grandnikkotokyodaiba をフォローする。
②「GARDEN DINING」でハワイフェアの料理やフオトスポットでの写真を撮影いただく。
③#GD ハワイフェアのハッシュタグをつけて投稿する。
(複数枚投稿可)



※当選者の方には、キャンペーン終了後インスタグラムのダイレクトメッセージにてご連絡いたします。
※当選発表はダイレクトメッセージの連絡に代えさせていただきます。
※当アカウントでのお写真のご紹介が当選発表ではございませんのでご注意ください。
※投稿していただいた素敵なお写真は、当ホテルアカウントでご紹介することもございます。

【ザ・カハラ・ホテル&リゾート】

ザ・カハラ・ホテル&リゾートは、ゲストルーム 338 室を有し、海岸沿いのリゾートホテルとして、きめ細やかなサービスとてなしに定評があります。ワイキキから 10 分程という好立地にありながら、ネイバーアイランドにいるような安らぎと静けさを実感できます。1964 年の開業当初から、多くの方に結婚式やパーティー等にご利用いただき、ハワイの社交場として愛されてきました。王族や各界の著名人、リピートゲストの方々の中には今でもカハラホテルをハワイの我が家と呼ぶ方が多数いらっしゃいます。カハラホテルは、米国旅行雑誌『コンデナスト・トラベラー』で 2017 年のオアフ島のホテルトップ 2、『フォーブス・トラベルガイド』では 2018 年に 4 つ星に選ばれています。

公式 WEB サイト: jp.kahalaresort.com




THE KAHALA
HOTEL & RESORT
Honolulu, Hawaii

【グランドニッコー東京 台場の施設概要】

- 所在地 : 東京都港区台場 2 丁目 6-1
- 敷地面積 : 20,870 m² (6,313 坪)
- ホテル : 地下 3 階 地上 30 階
- 延床面積 : 123,775 m² (37,507 坪)
- 施設構成 : 客室数 882 室、宴会場 17 室、レストラン・バー 10 ヶ所、ウエディングチャペル 2 ヶ所
神殿、フィットネスクラブ、屋外プール、エステ、ギャラリー、他
- アクセス : 新交通ゆりかもめ 台場駅に直結 / りんかい線東京テレポート駅 徒歩約 10 分
- 電話番号 : 03-5500-6711(代表)

<グランドニッコー東京 台場 ブランドメッセージ>

東京を楽しむ 東京をくつろぐ

レインボーブリッジを越えればそこは日常を離れた別世界。陽の光に輝く水面と青く澄みわたる風、心弾む特別な時がはじまります。高層階のレストラン、ゲストルームからは東京湾のパノラマビューが見渡せ、海の向こうには表情豊かな東京の街が広がります。大切にしたいのは「晴れやかな気持ちで笑顔あふれるひとときを」という思い。心がほどけていくような喜びに満ちた体験をお届けします。

<報道関係者の方からのお問い合わせ先>

グランドニッコー東京 台場 PR 事務局 担当 松下・中村

Tel: 03-5572-6062 FAX: 03-5572-6065 MAIL: grandnikkotokyodaiba@vectorinc.co.jp

<一般の方からのお問い合わせ先>

グランドニッコー東京 台場 TEL: 03-5500-6711(代表)