

2025年6月30日

ハワイの風を感じる『Hawaiian Loco Fair』が渋谷に登場！

2025年7月1日（火）～8月31日（日）特製メニューで夏の暑さを癒すフェアを開催

渋谷エクセルホテル東急（東京都渋谷区道玄坂、総支配人：堀内 雅人）では、2025年7月1日（火）から、ラウンジ「エスタシオン カフェ」にてハワイの料理とドリンクを取り揃えた『Hawaiian Loco Fair』を開催いたします。



公式ウェブサイトはこちら▽

<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-e/restaurant/estacion/plan/130649/index.html>

2025年夏は、昨年・一昨年に続き全国的に猛暑が予測されています。渋谷スクランブル交差点を直下に見下ろす渋谷エクセルホテル東急にあるラウンジ「エスタシオン カフェ」の夏の時期には、都会のコンクリートの照り返しや人混みで汗だくのお客様が多く来店されます。昨年5月に渋谷区がハワイ州ホノルル市と姉妹都市提携^{*1}をしたこともあり、日本の酷暑にお疲れ気味のお客様に爽やかなハワイの味と雰囲気味わっていただきたく、今夏、このカフェラウンジで初となる『Hawaiian Loco Fair』を開催いたします。「Loco（ロコ）」はハワイ語で地元の人、または地元風という意味です。ジューシーでボリュームのあるハンバーガーや、ニンニクと海老のうま味を利かせたライスプレート、冷たくてヘルシーなハワイアンスイーツ、ハワイのドリンクもご用意いたします。またフェアの期間は、カフェのスタッフがアロハシャツを着て笑顔でお客さまをおもてなし。店内の雰囲気からもハワイの夏を感じていただけます。

降り注ぐ夏の光が眩しい開放感あふれる渋谷のカフェで、温暖で過ごしやすいハワイにいるようなリラックス体験を味わってください。

^{*1}「渋谷区 HP アメリカ合衆国ハワイ州ホノルル市との姉妹都市提携」より https://www.city.shibuya.tokyo.jp/kusei/shisaku/heiwa/pi428_honolulu.html

「概要」

【販売期間】2025年7月1日（火）～8月31日（日）

【店舗】ラウンジ「エスタシオン カフェ」渋谷エクセルホテル東急 5階

【提供時間】11:00～22:00（L.O.21:30）※フードのラストオーダーは21:00

【ハワイアンメニュー】

・ピタヤボウル 1,500 円

ボウルの下部には藻の一種であるブルースピルリナを混ぜ込んだ水色のヨーグルトを入れ、その上から甘酸っぱいドラゴンフルーツを混ぜたアーモンドミルクを注ぎました。上にはバナナ、パイナップル、バジルシードを可愛らしく盛りつけています。スムージーのような滑らかな喉越しで美味しいのは勿論のこと、豊富な食物繊維やミネラルを含むバジルシードとフルーツで腸内環境を整える効果が期待されます。必須アミノ酸・ビタミン・ミネラル等の成分を含むブルースピルリナ入りのヨーグルトも摂取でき、健康を意識する人にも嬉しいヘルシーな南国スイーツです。



・ガーリックシュリンプ&ピラフ 2,000 円

ソフトシェルシュリンプをすっぱ爽やかなレモンジュースに漬け込み、頭と尻尾までまるごと食べられるエビの唐揚げにしました。パイオンで炊き込みガーリックを添えたピラフの上に、ずらりとシュリンプを並べ、香りも美味しい夏のプレートに。ライムを絞って、さっぱりと召し上がれ。

・ポキサラダ 2,000 円

ハワイではマグロの醤油漬けを「ポキ」と呼びます。ラウンジ「エスタシオン カフェ」のポキは、細かく刻んだ昆布と醤油ドレッシングでマグロをあえて、和風の旨味とまろやかさを追加しました。マグロにアボカドとロメインレタス等を盛り付けて、野菜がいっぱいのヘルシーで旨味の強い彩りサラダに仕上げました。



・エスタシオンバーガー -ポテト・オニオンフライ添え- 2,400 円

シェフ手作りのハンバーガーは、パテを US 牛と国産牛の半々とした自家製で、適度に脂身を押さえたジューシーな味わいです。パンズにチェダーチーズソースを挟んでまろやかさを加えました。添えられたオニオンフライとポテトフライでボリュームがあります。ピクルスを入れたコーンサラダはお口直しにぴったりです。

【ハワイアンドリンク】

・コナ ビッグウェーブ ゴールデンエール/ロングボード アイランドラガー 1,600 円

ハワイ島カイルア・コナの町で生まれたクラフトビール「KONA BEER (コナビール)」 今回の『Hawaiian Loco Fair』のために特別に取り寄せました。柑橘系の香りが印象的で苦みが少なく、モルトの甘味とスパイスを感じる地元ハワイで愛され続けているビールです。ゴールデンエールはライチやマスカット、柑橘類を感じるポップ由来の香りが豊か。ロングボード アイランドラガーはすっきりした味わいと心地よいモルト感で料理を選ばない飲み口です。



※表示料金にはサービス料 12%・消費税 10%が含まれております。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※ご予約は承っておりません。直接店内でご注文いただけます。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※写真はイメージです。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。



◇ラウンジ「エスタシオン カフェ」概要

“エスタシオン”とはスペイン語で駅のこと。その名の通り、駅の真上にあるカフェです。天井高約 8 メートルの開放感あふれる空間の中、くつろぎのひと時をお過ごしいただけます。

座席：147 席

営業時間：9:00～22:00 (L.O.21:30)

所在地：東京都渋谷区道玄坂 1-12-2 渋谷エクセルホテル東急 5 階

[公式ウェブサイト](#)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-e/restaurant/estacion/index.html>

<掲載に関するお問い合わせ先>

渋谷エクセルホテル東急 パブリックリレーションズ 金澤 ゆき子 / 水本 早織

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1-12-2

TEL. 03-5457-0142 / FAX. 03-5457-0309 / E-mail : shibuya-e.mk@tokyuhotels.co.jp