

2012年10月  
ザ・カハラ・ホテル&リゾート

## ザ・カハラ・ホテル&リゾートで迎える ハワイのクリスマス

聖夜を楽しむクリスマスメニュー&ギフト用クリスマスケーキ

ハワイ・ホノルルのザ・カハラ・ホテル&リゾートでは、クリスマスシーズンをハワイで過ごされるお客様に楽しいひとときを演出するため、各レストランやラウンジにおいて、クリスマスメニューをご用意いたします。また、ギフト用には、ホテルオリジナルのスペシャルブレンドのスパイスで焼き上げたドイツの伝統的なクリスマスケーキ、「カハラシュトーレン」を限定販売いたします。ホテルロビーでは豪華に装飾されたクリスマスツリーもお楽しみいただけますので、暖かいリゾート・ハワイで心に残る素敵なクリスマスをお迎えください。

「ホクズ」クリスマスイブ&クリスマスデー デイナー

12月24日(月)～12月25日(火) 17:30～22:00

1名様 90USドル/ワインペアリング 120USドル (税・サービス料別)

エグゼクティブシェフ、ウェイン・ヒラバヤシが贈る、オーシャンビューのレストラン、「ホクズ」の特別ディナーコースメニューです。食前のお楽しみの一皿は2種のマグロの刺身。続いて、「帆立貝柱の柑橘ハチミツソースとはつか大根」「かぼちゃのローストを使ったクリーミーパン プキンビスク」「ダブルカットのラムチョップ 栗の入ったマッシュポテトとキャラウェイ風味の人参のローストとラムのソース」、デザートには「大きなりコッタチーズのケーキにラズベリーのソルベとハイビスカスのゼリー添え」



をご用意。こちらのコースには、お勧めワインとの組み合わせもございます。

「プルメリアビーチハウス」 クリスマスイブ&クリスマスデー ディナーbuffet

12月24日(月)～12月25日(火) 17:30～22:00

1名様 大人70USドル/お子様(6歳～12歳)35USドル(税・サービス料別)

月に照らされる海を見ながら、カハラの静かなビーチフロントでクリスマスディナーをbuffetスタイルでお楽しみいただけます。メニューには、クリスマスの伝統的な料理、プライムリブや七面鳥のローストとともに、帆立貝柱やエビ、イカ、牡蠣、グリーンムール貝など、各種シーフードをご用意しております。スープは冷たいガスパッチョとマンハッタンクラムチャウダー、サラダバーには新鮮なワイマナロ産のグリーンに自家製ドレッシング、ローストマッシュルームとアーティチョークのサラダ、モロッコのクスクスサラダ、中華風チキンサラダ、そして、各種寿司や輸入、国産のチーズを、パスタバーではシェフがミニ・ペンネをハワイアンバジルのソース、またはトマトのソースで仕上げます。温製料理には牛肉の赤身のブレイズ赤ワインソース、黒豚の柔らか煮、パイナップルとクランベリーのチャツネ添え、シーフードの香草ガーリックバター。ペイストリーシェフのマイケル・ムーアハウスは、ブッシュ・ド・ノエルやピーカンパイ、ホリデークッキー、ペパーミントマッシュルームなど、クリスマスデザートを豊富に揃えています。ギフト用にクリスマスシュトーレンもご用意いたします。

「ホクズ」クリスマスデー ブランチ

12月25日(火) 10:00～14:00

1名様 大人80USドル/お子様(6歳～12歳)40USドル(税・サービス料別)

素晴らしいオーシャンビューと自慢の創作料理で、クリスマスホクズの贅沢なランチでお祝いしてみませんか? 10:00から14:00のランチは、クリスマス特製のリブロースト、トリュフ風味の蜂蜜がけハムなど豪華なメニューが目白押しです。前菜には寿司職人がマグロ、エビ、サーモン、ハマチ、スパイスツナやカリフォルニアロールを揃えてお待ちしております。スープにはシーフードとカフク産コーンのチャウダー。そしてつめたく冷やしたロブスターの刺身やワイマナロ産のグリーン。オムレツバーでお好みのオムレツをオーダーしたり、ウェイターにザ・カハラの有名なアヒむすびや焼きたてのアーモンドクロワッサンをご注文いただけます。ホクズ自慢のチェダーチーズ、スモークサーモンとベアネーズソースがとろけるエッグベネディクトもお忘れなく。デザートbuffetではチョコレートとマンダリンオレンジのタルト、ココナッツケーキ、チョコレートと栗を使ったブッシュ・ド・ノエルやクリスマスシュトーレンなどがございます。他にもホリデークッキーやブラウニー、チョコレートトリュフなど、すべてホクズのホームメイドです。



写真左より  
ボキ各種  
ブルスケッタ  
シーフード

「プルメリアビーチハウス」クリスマスデー ブランチブッフェ

12月25日（火）11：30～14：30

1名様 大人70USドル／お子様（6歳～12歳）35USドル（税・サービス料別）

ご家族みなさまでお楽しみいただけるクリスマスランチブッフェをご用意いたします。バラエティ豊かなサラダのセレクションはローストマッシュルームとアーティチョークのサラダやモロッコのクスクスサラダ、新鮮なフルーツや枝豆、トマト、赤たまねぎとニンニク風味のローストサーモンと豆腐のサラダなど。シーフードバーではトマトとバッファローモッツアレラ、マグロの刺身、ムール貝、タコポケ、エビのカクテル、ロミロミサーモン、にぎり寿司各種、巻物やいなり寿司を取り揃えております。オムレツステーションではお好みのオムレツをご注文いただけ、カービングステーションでは牛肉のプライムリブ、ローズマリー風味のフォンドボー、マンゴーとパイナップルグレーズのハムをお楽しみください。朝食の人気メニュー、ベネディクトやコーンビーフハッシュ、リンクソーセージやベーコン、ワッフルなどもございます。スープはシーフードとカフク産コーンのチャウダーや、冷たいトマトとたまねぎのガスパッチョをご用意。その他、牛肉の赤身の赤ワイン煮込みとマウイオニオン、新鮮な本日の魚のグリル チェリートマト・ケイパー・バジルのレリッシュ添え、鶏の胸肉タイムマデイラ風味、ザ・カハラ定番、薄焼きのパンケーキもございます。デザートは、フルーツのコンポートにマカダミアナッツ、ココナッツ、またはメープルのシロップをかけてお召し上がりください。そしてベイリーのミルクチョコレートガナッシュやチョコレートのブッシュ・ド・ノエル、ペパーミントのマシュマロにアップルシュトゥルーデル。ハワイならではの人気メニューを各種ご用意しています。

「ザ・ベランダ」クリスマスイベント「ティー・ウィズ・サンタ」

12月8日（土）、12月15日（土）13：00～15：00

1名様 大人40USドル／お子様（6歳～12歳）30USドル（税・サービス料別）

クリスマスを迎える前、サンタクロースは毎年ザ・カハラ・ホテル&リゾートに立ち寄って、子どもたちとお茶を楽しみます。お子様と一緒にサンタクロースとのアフタヌーンティーをお楽しみください。サンタとの記念撮影のお写真を後日Eメールでお送りいたします。このホリデーアフタヌーンティーのお菓子の3段のプレートには、お子様用に焼きチーズ、バナナのヌテラがけ、ピーナッツバターとマシュマロ、そしてキュウリとスモークサーモンのサンドイッチ、イチゴとブリーチーズのカナッペや薄焼きの野菜ピザ、ジンジャーブレッド、シュークリーム、各種スコーンとクリームフラン、レッドベルベットカップケーキやリンザートルテ、チョコレートポットクリームにマシュマロなどを盛り合わせてご提供いたします。



## クリスマスケーキ「カハラシュトーレン」

シュトーレンは 1427 年にドイツのサクソンロイヤルコートで生まれたのが始まりと言われています。キリストが産着で包まれた様子を模したのがその形とされ、ドライフルーツとスパイスを混ぜて焼き上げ、砂糖をまぶした伝統菓子です。ペイストリーシェフ、マイケル・ムーアハウスのレシピは、レーズン、オレンジ、レモンピール、刻みアーモンド、ラム、マジパンが入り、オールスパイス、シナモン、クローブ、ジンジャー、黒コショウ、ナツメグなどシェフのオリジナルスペシャルブレンドのスパイスで焼き上げ、さらに溶かしバターとグラニュー糖で仕上げた絶品です。ギフト用にクリスマスラッピングを施し、12月1日から31日までの期間限定販売となります。期間中、10:00から18:00まで、プルメリアビーチハウスにてお受け取りいただけます。18USドル(税別)。

## ーザ・カハラ・ホテル&リゾートについてー

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。ワイキキから数分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。ザ・カハラは 1964 年の開業当初から結婚式やパーティなどにご利用いただき、ハワイの社交場として愛されてきました。産業界の著名人、有名人の中には今でもザ・カハラをハワイの我が家と呼ぶ方が多数いらっしゃいます。ザ・カハラは、米国旅行雑誌『トラベル・プラス・レジャー』でハワイのホテルトップ 3、「2010 年ワールド・ベスト・アワード」では世界のベストホテル 100 に選ばれています。

ツイッター: @kahalaresort

フェイスブック: The Kahala Hotel & Resort

ウェブサイト: <http://www.kahalaresort.com>

### 【報道関係の方からのお問い合わせ】

ザ・カハラ・ホテル&リゾート マーケティングマネージャー 浅野里美

電話: 1-(808) 739-8775 Eメール: [rasano@kahalaresort.com](mailto:rasano@kahalaresort.com)

日本地区営業部長 船岡千晶

電話: 03-6808-8783 Eメール: [cfunaoka@kahalaresort.com](mailto:cfunaoka@kahalaresort.com)

### 【ご予約・お問い合わせ】

ザ・カハラ・ホテル&リゾート ダイニングリザベーション

電話: 1-(808) 739-8760 Eメール: [restaurants@kahalaresort.com](mailto:restaurants@kahalaresort.com)

### 【ご宿泊のご予約・お問い合わせ】

ホテルオークラ・JAL ホテルズ予約センター

電話: フリーダイヤル 0120-52-8013(日本国内専用) Eメール: [tokyocro@okura-jalhotels.com](mailto:tokyocro@okura-jalhotels.com)