

「リゾート」No.1 エリア ハワイ パーティ会場「Ho' ao(ホ・アオ)」限定 スターシェフ “ハル・ヤマシタ氏” プロデュースメニュー 6月1日(水) 発売開始

ワタベウェディング株式会社【本社:京都市、東証・大証第一部上場、代表取締役 渡部秀敏】が、ハワイのパーティ会場「Ho' ao(ホ・アオ)」にて提供する、スターシェフ山下 春幸(ハル・ヤマシタ)氏プロデュースのパーティメニューの詳細が決定しましたのでお知らせします。

ハル・ヤマシタ氏が、初めてプロデュースする「リゾート」パーティメニューはハワイの厳選素材を使用し、気候を考慮したコース料理となっております。日本の調味料を使用して、より多くの方々のお口に合う“ハワイ新和食”コースメニュー「松」と「黒松」。また、ハル・ヤマシタ氏・特製ウェディングケーキもご用意しました。いずれも、ハワイのパーティ会場「Ho' ao(ホ・アオ)」限定メニューとなります。

◎山下 春幸(ハル・ヤマシタ)氏 プロフィール

1969年、神戸市出身。
大阪芸術大学卒業後、海外に渡航。2003年神戸に「NADABAN 神戸元町」をオープン。2007年3月「HAL YAMASHITA 東京」を東京ミッドタウンに出店。2010年には世界的食の祭典である「シンガポールワールド グルメ サミット」に日本代表として出場し、地元メディア等に世界のマスターシェフの最高峰と称賛され、国連世界食料機構 WFP の顧問にも就任し、チャリティー活動にも従事。世界に目を向けた活動を行っている。



HAL YAMASHITA
東京

◎パーティ会場「Ho' ao(ホ・アオ)」

ハワイ語で「始まり」「門出」の意味をもつ、「ホ・アオ」。目の前にアラモアナビーチパークが広がり、ハワイの豊かな緑と海が見渡せます。すべてオーシャンビューで、個室でのご利用が可能です。窓辺に広がるアラモアナビーチや星空を眺めながら、日本人シェフが作る繊細な5種類のコースメニューからお選びいただけます。



Data

- 対応人数/2~42名様 ●受付時間/10:00~19:30
- 送迎/あり(ワイキキ・ホテル間/挙式場へはお迎えにあがれません)
- 会場タイプ/個室あり(6名様以上の場合は、すべて個室対応)
- お子様料理/あり【9歳以下】
- 不可/日/なし ●喫煙席/なし ●ドレス着用/可
- ※ご予約時にパーティのお部屋が確定します。

HAL YAMASHITA オリジナルハワイアンフルーツウェディングケーキ

ハワイならではの、色とりどりの季節のフルーツで飾られた、華やかなウェディングケーキ。抹茶風味のクリームが絶妙なおいしさを添えます。

○スクエアタイプ 約20名様分 ¥23,000



○ラウンドタイプ 約8名様分 ¥18,000



松 matsu 1名様 ¥13,000

ハワイ産のこだわりの食材を使用した新和食の至高の技法が随所に感じられます。

【メニュー】

◇ マウイオニオンとオアフ島の根野菜「大地の恵み」

マウイオニオンとハワイ産の根野菜を使用した温かいポタージュスープ。小麦粉牛乳は使用せず、だしをきかせたヘルシーな仕上がりに。

◇ ハワイアン・ブルーシュリンプとマウイ産モイのソテー 米酢胡麻ドレッシング

フライしたブルーシュリンプとシンプルな味付けでソテーした白身魚のモイは、彩りも美しい一品。“和風”テイストの米酢胡麻ドレッシングで野菜、白身魚、シュリンプのやわらかさを一皿で楽しんでいただけます。

◇ ハワイ島コナ産の酒蒸し黒アワビいくら発酵バター醤油ソース

コナ産の黒あわびを酒蒸しにして、いくらと発酵バターソースを添えました。香り豊かな発酵バターソースが、ハレの日にふさわしい食材の風味を引き立てます。

◇ ハワイアンビーフと完熟パイナップルの炭火焼き もろみ醤油ソース山葵と共に

スモークしたハワイアンビーフを炭火焼きにし、香りまで楽しんでいただける一品。添えられたパイナップルの酸味と甘みがお肉自体のおいしさを一層引き立てます。もろみ醤油ソースと山葵を使用した“和”のテイストとの愛称も抜群です。

◇ オアフ島ストロベリーと小豆の揚げ春巻き ピナコラーダアイスクリームを添えて

デザートは、地元ハワイで採れる新鮮なイチゴと小豆を揚げ春巻きにし、南国らしいピナコラーダのアイスクリームを添えた、デザートにも和のテイストを融合させた一品です。



黒松 kuromatsu 1名様 ¥17,000

ハワイ産のこだわりの食材を多種多様に使用した豪華な祝い料理です。新和食の至高の技法が随所に感じられます。

【メニュー】

◇ マウイオニオンとオアフ島の根野菜「大地の恵み」

◇ ハワイアン・ブルーシュリンプとマウイ産モイのソテー 米酢胡麻ドレッシング

◇ ハワイ近海マグロとアボカドボール 京都産の白味噌ソース

◇ ハワイ島コナ産の酒蒸し黒アワビいくら発酵バター醤油ソース

◇ マウイの蒸しロブスター雲丹銀鮓がけ HAL YAMASHITA Style

◇ ハワイアンビーフと完熟パイナップルの炭火焼き もろみ醤油ソース山葵と共に

◇ オアフ島ストロベリーと小豆の揚げ春巻き ピナコラーダアイスクリームを添えて

【追加メニュー】

◇ ハワイ近海マグロとアボカドボール 京都産の白味噌ソース

ハワイ近海でとれたマグロと相性抜群のアボカドに、京都産の白味噌を使用したマスタード風ソースが濃厚なアクセントになった一皿です。新鮮な野菜があっさりとした全体の味を引きしめます。

◇ マウイの蒸しロブスター雲丹銀鮓がけ HAL YAMASHITA Style

マウイ産のロブスターと雲丹の豪華な食材の組み合わせ。銀鮓で仕上げたさしい味付けの一品。



■■ 本件に関する報道関係からのお問い合わせ先 ■■

ワタベウェディング株式会社 広報チーム : 黒岩・梶原 (080-6172-5684)
TEL. 03-5202-4133 FAX. 03-5202-4144 E-Mail: public@watabe-wedding.co.jp
ホームページ: <http://www.watabe-wedding.co.jp/press/> 【画像ダウンロードできます】