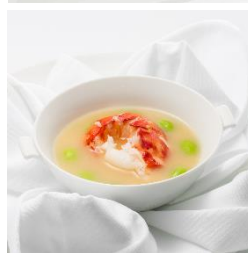


“大人の社交場”をテーマにした贅沢空間で美食のおもてなし
 ハワイ・オアフ島に新パーティ会場が誕生
 「ザ・バンケット ハーバーコート」2017年4月オープン！
 ～ホノルルで今注目を集める「MW Restaurant」シェフ監修のコース料理を提供～



※完成予定イメージ

ワタベウェディング株式会社【本社：京都府京都市、資本金41億7,637万2,000円、東証第一部上場、代表取締役 花房伸晃】は、2017年4月、ハワイ・オアフ島に新パーティ会場「ザ・バンケット ハーバーコート」をオープンいたします。

「ザ・バンケット ハーバーコート」は、ダウンタウンの一等地に位置し、ホノルル港を見下ろすコンドミニウム「ハーバーコート」の3階に誕生する、ラグジュアリーな空間が魅力の4つのパーティ会場と3つのブライズルームを備えた施設です。“大人の社交場”をテーマに、華やかなシャンデリアが飾られたクラシック且つスタイリッシュな雰囲気の間は、それぞれ完全個室のプライベート空間となっており、大切なゲストとの特別な時間をゆっくりとお過ごしいただけます。

パーティメニューは、ハワイ産の食材をベースに世界各国の調理スタイルを融合させた“ハワイ・リージョナル・キューズ”を堪能できるレストランとして、日本のガイドブックなど数多くのメディアで紹介され、今ホノルルで注目を集めるレストラン「MW Restaurant」シェフのウェイド・ウエオカ氏と、パティシエのミシェル・カー・ウエオカ氏が監修します。ハワイの新鮮な食材をふんだんに使用した3種類のオリジナルウェディングコース料理と、3種類のオリジナルウェディングケーキをご提供します。

ハワイの雄大な自然に抱かれたチャペルでの挙式の後には、最高の料理と特別な空間でゲストをおもてなしする、そんな理想のリゾートウェディングスタイルを提案いたします。

当社では、ハワイ進出40年以上の実績を持つリゾートウェディングのリーディングカンパニーとして、今後も様々なウェディングスタイルを提供してまいります。

■■ 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 広報担当：飯村・加茂（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】

<「ザ・バンケット ハーバーコート」概要>

- 会場名：ザ・バンケット ハーバーコート (The Banquet at Harbor Court)
- 所在地：66 Queen Street, 3rd Floor, Harbor Court, Honolulu, HI
- 料理内容：西洋料理
- 対応人数：2～32名様
- 受付時間：10：30～20：45
- 会場タイプ：個室
- 不可日：挙式の不可日に準ずる
- 喫煙席：なし
- オープン日：2017年4月14日（金）予定
- 販売開始日：2016年11月23日（水）



<パーティ会場>※完成予定イメージ



<エントランス>※完成予定イメージ

■販売価格：

- ・オリジナルウェディングコース料理 [1名様] ¥26,000～ (21歳未満 ¥24,000～)
- ・オリジナルウェディングケーキ [2段 約20名様分] ¥58,000～

<参考：コース「ポマイカイ～幸せ～」[1名様] ¥26,000 (21歳未満 ¥24,000) >

- 乾杯用スパークリングワイン (21歳未満/ノンアルコールドリンク)
- 「アペタイザートリオ」
ワイアルアアスパラガススープ、アヒポキナチョス、グreekサラダ
- 「バターフィッシュ味噌風味」
Korean サラダ、マスタード蒲焼ソース、ライスチップス添え
- 「カウアイシュリンプ」
うにソース、ホタテムースとシソを添えて
- 「ショートリブ赤ワイン煮」
トリュフマッシュポテト、ハマクアマッシュルーム、ゆば、ポテトのベニエとともに
- 「マイヨーレモンムース」
- ブレッド
- コーヒー又は紅茶
- ドリンクパック A (21歳未満/ノンアルコールドリンクパック)
※ハウスワイン (赤・白)、ビール、ソフトドリンク



※上記販売価格は、2017年4月～2017年12月の利用までとなります。

シェフ：ウェイド・ウエオカ氏

“ハワイ・リージョナル・キュイジーヌ”を堪能できるレストランとして注目を浴び、連日グルメ通の口コミでにぎわう今ホノルルで最もホットなレストラン「MW Restaurant」のシェフ。独立前は、有名レストランにて総料理長を務めた経歴を持つ。2012年、オンライン料理雑誌 Starchefs.com の全米40歳以下のシェフ対象のシェフアワード「ライジングスターシェフ（次世代を担う期待の新星シェフ）」にハワイで初のシェフとして選出、受賞。



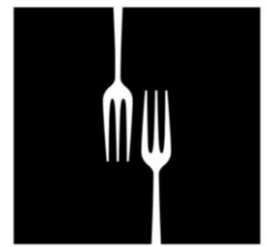
パティシエ：ミシェル・カー・ウエオカ氏

ウェイド・ウエオカ氏の妻でもあり、「MW Restaurant」のパティシエでもある。ハワイ産の食材を使い、なじみのあるローカルフレーバーを彼女流にアレンジする繊細で目にも美しいデザートが魅力。2012年、オンライン料理雑誌 Starchefs.com の全米40歳以下のシェフ対象のシェフアワード「ライジングスターシェフ（次世代を担う期待の新星シェフ）」に全米3人目のパティシエとして受賞。また、2014年、2015年と連続して全米飲食業界のアカデミー賞とも呼ばれる「ジェームス・ビールド賞」にノミネートされた。



レストラン「MW Restaurant」

シェフのウェイド・ウエオカ氏とパティシエのミシェル・カー・ウエオカ氏夫妻が2013年秋にオープンしたレストラン。レストランの名前は二人の頭文字を取ったもの。シェフのウェイド氏によるハワイ産素材をふんだんに使った独創的な料理と、パティシエのミシェル氏による凝りに凝ったデザートメニューが大人気。2014年には全米飲食業界のアカデミー賞とも呼ばれる「ジェームス・ビールド賞」の「全米ベストレストラン」部門にノミネート。最近では日本のガイドブックやテレビ番組にも紹介され、益々人気が高まっている。



MW RESTAURANT