

ニュースリリース  
FOR IMMEDIATE RELEASE  
2017年5月18日(木)

シグネチャーレストラン「ホクズ」のクラシックメニュー復活  
&  
夏の新メニュー登場

***HOKU'S CLASSICS RETURN TO THE KAHALA ALONG WITH AN INNOVATIVE NEW MENU***



ホノルル、ハワイ ザ・カハラ・ホテル&リゾートのシグネチャーレストランであり、革新的な料理で世界的に賞賛され、数々の受賞歴をほこる「ホクズ」に、代表的なメニューであったクラシックメニューが復活しました。アヒ・アマリージョソース付き牛ショートリブとアボカドの天ぷらに始まり、コロラド産骨付き仔羊ロースの香草入り塩釜焼にエアルーム人参のロースト、赤ワインで煮込んだ牛ショートリブの特製ロコモコにフォアグラのソテー等をお楽しみいただけます。夏の新ディナーメニューでは、ハワイ島コナ産アワビのパートブリック焼きと北海道産ホタテ貝柱のグリル、新鮮な魚介類を生姜醤油のビネガードレッシングであえたシーフードサラダ、魚介の旨みが濃縮されたブイヤベースに、柔らかく煮込んだ黒豚の香草パン粉焼き、そしてプライム牛フィレ肉のグリルとフォアグラにエシャロットとピーズのピューレ添え等を味わっていただけます。コース料理は、5コースの「プリフィックスメニュー」7コースの「テイスティングメニュー」そして9コースの「デギュスタシオンメニュー」をご用意しております。又、マスターソマリエのロバート・ヴィアネスによるワインペアリングも \$ 35-45 のご料金にてお楽しみいただけます。

ホクズは毎晩、午後 5 時 30 分から午後 10 時まで営業をしております、日曜日は午前 9 時から午後 3 時までサンデーランチを提供しております。ご予約はダイニング予約課 808-739-8760 又は E メール [restaurants@kahalaresort.com](mailto:restaurants@kahalaresort.com) にて承っております。

#### ーザ・カハラについてー

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も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でありながら、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、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。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2016年のオアフ島のホテルトップ3、「フォーブス・トラベルガイド」では2016年に4つ星に選ばれています。

詳細につきましては、ザ・カハラ・ホテル&リゾート代表番号 1+ (808) 739-8888、もしくはレストラン予約課 1+ (808) 739-8760 までお電話いただくか、ホテルのウェブサイト <https://jp.kahalaresort.com> をご覧ください。

**Facebook:** [facebook.com/kahalahotelandresort.jp](https://www.facebook.com/kahalahotelandresort.jp)

**Instagram :** [kahala\\_resort\\_jp](https://www.instagram.com/kahala_resort_jp)

**Twitter:** [@kahalaresort\\_jp](https://twitter.com/kahalaresort_jp)

**Web site:** <https://jp.kahalaresort.com>

#### Contact:

佐々木 和歌子

アジア PR/マーケティングマネージャー

Wakako Sasaki

Asia PR/Marketing Manager

The Kahala Hotel & Resort

5000 Kahala Ave, Honolulu, HI 96816

Tel : 808-739-8786

Email : [wsasaki@kahalaresort.com](mailto:wsasaki@kahalaresort.com)

###