

世界各国の人々に愛されるワイキキのフレンチレストラン
「ミッシェルズ・アット・ザ・コロニー・サーフ」
2020年12月1日（火）リニューアルオープン
～特別なハワイでのホリデーシーズンを叶えるスペシャルメニューなどをご提供～



<「ミッシェルズ・アット・ザ・コロニー・サーフ」窓際席>



<アラカルトメニューのステーキイメージ>

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、当社がハワイ・オアフ島ワイキキ地区で運営するフレンチレストラン「ミッシェルズ・アット・ザ・コロニー・サーフ」を 2020 年 12 月 1 日（火）にリニューアルオープンいたします。

当レストランは、絶景を臨めるワイキキのカイマナビーチに面し、“ワイキキで最も絵になるフレンチレストラン”として知られる 1962 年創業のレストランです。数多くのハリウッドセレブや、日本の芸能人たちがお忍びで通う名店としても名を馳せています。また、「2020 Hale `Aina Award (ハレアイナアワード)」において、モストロマンティックレストラン部門のゴールドを獲得しています。

今回のリニューアルでは、「世界中から訪れる人を魅了する最高のダイニングエクスペリエンス」のコンセプトをより追求し、これから先も当レストランを訪れたお客様に最高のお食事と空間を提供すべく、内装は“品格・格式・伝統・洗練”の意味を持つロイヤルブルーの絨毯や、落ち着いたゴールド色の生地を使用したソファや椅子を取入れ、より一層豪華で非日常を体験できる空間へ一新します。水平線に沈むサンセット、ワイキキの夜景を眺めながら、爽やかな風を感じることでできる開放感溢れるダイニングでのお食事をお楽しみいただけます。

尚、当レストランでは、新型コロナウイルスの感染が拡大している現状の深刻さを真摯に受け止めると共に、お客様と従業員の安全、そして新型コロナウイルス感染症拡大防止への社会的責任を第一に考え、ホノルル市の発令に従い、自宅待機令発令期間中はテイクアウトのみご提供し、発令解除後も臨時体制での営業を行ってまいりました。リニューアルオープン後は、ディナーメニューで 50 年以上受け継がれたロブスタービスクを含む新しい「ミッシェルズテイastingメニュー」や定番のアラカルトメニュー、好評の「ファーストサンデーランチ」をご提供してまいります。さらに、「クリスマスメニュー2020」や「ニューイヤーズメニュー」など特別な日を贅沢にお過ごしいただけるコースもご用意しております。生まれ変わった当レストランで、特別なハワイでのホリデーシーズンを満喫いただけます。

今後も当レストランの魅力を生かしてハワイファンの皆様に堪能いただくべく、さらなるサービスの向上に努めてまいります。

■■■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・田村・三浦 (080-6172-5684)
TEL. 03-3288-4149 FAX. 03-3288-7315 E-Mail: public@watabe-wedding.co.jp
ホームページ: <https://www.watabe-wedding.co.jp/company/press/> 【画像ダウンロードできます】

ミッシェルズ・アット・ザ・コロニー・サーフ (Michel's at the Colony Surf) 概要

「ミッシェルズ・アット・ザ・コロニー・サーフ」は、ワイキキのカイマナビーチに面し、“ワイキキで最も絵になるフレンチレストラン”として知られる 1962 年創業のレストランです。数多くのハリウッドセレブや、日本の芸能人たちがお忍びで通う名店としても名を馳せています。レストラン予約サイト OpenTable の「2017 年米国で最もロマンティックなレストラン 100」にもハワイで唯一選出されています。また、2020 年には新たに「2020 Hale Aina Award」において、モストロマンティックレストラン部門のゴールドを獲得しました。これらの評価もあり、ローカルの方々には特別なレストランとして人気で、プロポーズやお祝い事など人生の大切なシーンで多く利用されています。

■所在地：2895 Kalakaua Ave, Honolulu, HI 96815

■営業時間

ディナー：9 月中旬～2 月中旬 17:00～21:00 (ラストシーティング)

2 月中旬～9 月中旬 17:30～21:00 (ラストシーティング)

※営業時間は変更になる場合がございます。現在 2020 年 12 月は 20:30 ラストシーティング

ファーストサンデーブランチ(毎月第一日曜日)：10:00～13:30 (ラストシーティング)

■駐車場：有 (ヴァレーパーキング)

■ホームページ：www.michelshawaii.com



<エントランス>



<窓際席から見えるオーシャンビュー>

新「ミッシェルズテイastingメニュー」概要

■発売日：2020 年 12 月 1 日 (火)

■販売価格：\$130 (税金、サービス料別)

ペアリングワイン: +\$40

プレミアムペアリングワイン: +\$80

<メニュー>

- 1 st ミッシェルズ伝統のロブスタービスク
- 2 nd ブルークラブケーキ フェネルクリームとマンゴーアイオリ
- 3 rd ミッシェルズ シーザーサラダ
- 4 th フォアグラのテリーヌ クルミとブルーベリーのチャツネ添え
- 5 th ビーフ テンダーロインステーキと帆立貝のソテー
- 6 th ベルギー産チョコレートのケーキ ラズベリーのジェラート添え

※メニューは仕入れの状況により一部変更になる場合がございます。

メニュー詳細：https://michelshawaii.com/pdf/dine_in.pdf



<ミッシェルズ伝統のロブスタービスク>



<ミッシェルズ シーザーサラダ>

「ファーストサンデーブランチ」概要

■販売日：毎月第一日曜日のみ

■販売時間：10:00～13:30（ラストシーティング）

■販売価格：\$ 60（税金、サービス料別）※2021年1月より\$63へ変更

「ファーストサンデーブランチ」は、毎月第一日曜日のランチタイム限定でご提供をする、プリフィクススタイルのランチメニューです。前菜、メインディッシュ、デザートをそれぞれお選びいただけます。美しいロケーションを眺めながら、日曜日のゆったりとしたお昼時を優雅にお過ごしいただけます。尚、メニューチョイスは月替りでご用意しております。

<メニュー>

1. スターター（自家製ヨーグルト、フレッシュベリー、クロワッサン）
2. 前菜（3種類よりお選びいただけます）
3. メインディッシュ（4種類よりお選びいただけます）
4. デザート（2種類よりお選びいただけます）

メニュー詳細：https://michelshawaii.com/pdf/Sunday_Brunch.pdf

「クリスマスメニュー2020」概要

■販売日：2020年12月24日（木）・12月25日（金）

※クリスマスイブ、クリスマスは当メニューのみの販売となります

■販売時間：17:00～20:30（ラストシーティング）

■販売価格：\$ 150（税金、サービス料別）

<メニュー>

1. アミューズ
スモークサーモンタルタル キャビア添え
2. 1st コース
チキンマッシュルームロンドンデリースープ
3. 2nd コース（1品お選びください）
 - ・温かい鴨のサラダ バルサミコとザクロのビネグレット
 - ・ブルークラブケーキ マンゴーアイオリとトロピカルフルーツレリッシュ添え
4. Main コース（1品お選びください）
 - ・プライムストリップのローストビーフ ガーリックマッシュと温野菜
 - ・パシフィックサーモンと新鮮なホタテのパイ包み 白ワインソース
5. デザート（1品お選びください）
 - ・温かいアップル、ブルーベリーコブラ バニラジェラート添え
 - ・ホリデークープ かぼちゃとチョコレートのジェラート フレッシュベリー

※メニューは仕入れの状況により一部変更になる場合もございます。

メニュー詳細：<https://michelshawaii.com/pdf/CHRISTMASMENU2020.pdf>

「ニューイヤーイブメニュー2020」概要

- 販売日：2020年12月31日（木）※ニューイヤーイブは当メニューのみの販売となります
- 販売時間：17:00～20:30（ラストシーティング）
- 販売価格：\$190（税金、サービス料別）

<メニュー>

1. アミューズ
スモークサーモンタルタル キャビア添え
2. ファーストコース
オイスターロックフェラーとローストトマトビスク
3. セカンドコース
ロブスターとエンダイブのサラダ トマト、アーモンド、カンボゾラチーズ
4. サードコース（1品お選びください）
 - ・帆立貝とサクサクパイ エストラングンとソルティッドレモンの白ワインソース
 - ・鴨のローストオレンジ風味 紫キャベツとパイナップルのプレゼ
5. 口直しのシャーベット
6. メインディッシュ（1品お選びください）
 - ・シャトーブリアン トリュフマデイラソースとベアルネイズソース（イメージ写真あり 添付4）
 - ・スキנקリस्प パシフィックサーモン デイル白ワインソース
7. デザート
 - ・シャンパンゼリーとイタリアンジェラート フレッシュストロベリー添え

※メニューは仕入れの状況により一部変更になる場合もございます。

メニュー詳細：<https://michelshawaii.com/pdf/NEWYEARSEVEMENU2020.pdf>

<ご参考>

「Michel's OSECHI BOX」概要

ミッシェルズとゲストシェフ坂本(WATABE WEDDING)による和洋コラボのお節料理です。伝統的な和のお節料理にミッシェルズならではの洋食の逸品をプラス。

- 内容：2段重+ミッシェルズスペシャルプレート全33品
- 販売価格：\$300（税別）
- 予約受付：2020年12月15日まで（限定30食・限定数に達し次第終了）
- お受渡し：2020年12月31日 15:00～20:00

※限定地域へのデリバリーを実施

デリバリー可能地域（ハワイ州 ZIP CODES）

96813 96814 96815 96816 96817 96821 96822 96825 96826

