



あったかグルメで満腹 『オマール海老と冬の味覚フェア』開催 期間:2016年12月1日~2017年2月28日

常磐興産株式会社（本社：福島県いわき市、代表：井上直美）が運営するスパリゾートハワイアンズでは、2016年12月1日から2017年2月28日まで、バラエティに富んだあったかグルメ満載の『オマール海老と冬の味覚フェア』を各ホテルのダイニングで開催します。レストランオリジナルの定番料理に加え、期間限定のお料理をお楽しみいただけます。



■グランダイニング「ザ・パシフィック」(ホテルハワイアンズ)

ホテルハワイアンズのグランダイニング「the Pacific (ザ・パシフィック)」は、今年4月にオープンしたレストランで、目の前で調理する6つのオープンキッチンが特徴。フェア期間中はオマール海老の鉄板焼き、地元いわきの名物料理「いも煮」などバラエティに富む「あったかグルメ」を提供いたします。「ラクサ」をはじめとした人気の創作料理パシフィック・チャイニーズ（太平洋地域の島々のエッセンスを加えた中華）とあわせて、身も心も温かくなるお料理をご堪能ください。



▲オマール海老の鉄板焼き



▲パシフィック・チャイニーズ

▲ラクサ
(香辛料が効いた東南アジアの麺料理)

■フレンチポリネシアンブッフェ「ネシア」(モノリスタワー)

ホテルモノリスタワーのレストラン「ネシア」では、ブイヤベースやオマール海老などの「あったかグルメ」を提供。南太平洋の島々を訪ね、本場ポリネシア料理の”蒸す”焼く”手法をベースに、食材の味覚を目と舌で確かめながらオリジナルレシピを開発。フランス料理の繊細で奥深い味覚を加えることで、より一層魅力的な料理に仕上げています。これまでのブッフェスタイルを超えた、魅力的な味覚をお楽しみいただけます。



▲オマール海老の鉄板焼き
アメリカヌソース



▲ブイヤベース ネシア風



▲アンコウと冬野菜のマリネ

■リゾートブッフェレストラン「ラティオ」(ウイルポート)

ホテルウイルポートのレストラン「ラティオ」は、ホワイトを基調としたリゾートレストラン。開放的な雰囲気の中で、メインディッシュを選べるセミバイキング方式のお食事を、ゆったりと楽しめます。フェアではオマール海老のムニエルやニュージーランド産仔羊のローストなどをブッフェ形式で提供します。



▲オマール海老のムニエル



▲鯛のもろ味噌マヨネーズ焼き



▲焼きりんごのタルティース

■実は和食も密かに人気！旬の食材が楽しめる「和食膳」

スパリゾートハワイアンズの各ホテルでは、バイキングのほかに和食膳もご選択頂けます。和食膳では、あったかグルメとして、毎年ご好評をいただいているハワイアンズの名物「鮫鯨鍋(あんこうなべ)」をご用意しております。ちょっとピリ辛で、どなたの口にも合うオリジナルの味わいが、食欲を増し、体を芯から温める「あったかグルメ」は、この時期だけの季節限定です。



▲和食膳イメージ

スパリゾートハワイアンズ

日本三古泉のひとつ「いわき湯本温泉」の豊富な温泉を毎分3.5トン使用する、日本最大級の温泉テーマパークです。館内は、1年中常夏の全天候型屋内プール施設「ウォーターパーク」や水着着用のまま温泉を楽しむことができる南欧風スパ「スプリングパーク」、浴槽面積世界最大の露天風呂「江戸情話与市」など、さまざまなスタイルで温泉を楽しむことができます。また、フラガール、ファイヤーナイフダンサーによる情熱的で幻想的なポリネシアンショーは、毎日2回公演。

所在地：〒972-8326 福島県いわき市常磐藤原町蔵平 50

アクセス：常磐線特急「ひたち」にて湯本駅下車、無料送迎バスで15分、常磐道いわき湯本ICより車で約5分

宿泊者専用無料送迎バスを首都圏11カ所より毎日運行中

<http://www.hawaiians.co.jp/otoku/bus/index.html>

代表番号：0570-550-550 (スパリゾートハワイアンズナビダイヤル)

※料理内容や食材の産地が一部変更になる場合がございます。

本リリースに関する
報道関係からのお問い合わせ先
スパリゾートハワイアンズ 広報担当
TEL：03-5645-7078 FAX：03-5623-1656

