

ハワイの地産地消にこだわったオリジナル料理でゲストをおもてなし
人気結婚式場「ザ・テラスバイ・ザ・シー」の婚礼料理をリニューアル
より一層ハワイを愉しめるコースメニューへ

国内外のウエディング、MICEマネジメント、レストラン事業をはじめ、ホスピタリティを持って上質なライフスタイルを提案するTAKAMI GROUPのTAKAMI BRIDAL（高見株式会社 本社:京都市下京区、代表 高見重光）が運営するMotif Wedding Planning & Event Design（モチーフ ウエディングプランニングアンドイベントデザイン）（以後、Motif）は、2022年1月3日（月）よりハワイの人気結婚式場「ザ・テラスバイ・ザ・シー」の婚礼料理をリニューアルいたします。



会場のどこからでもハワイの美しい海と空、ダイヤモンドヘッドとヤシの木が見えることで人気のザ・テラスバイ・ザ・シーでは、その美しい景色だけではなく全てのお料理にハワイの食材を用いたり、ハワイにしかない食材の組み合わせを取り入れることで、ここでしか味わうことのできない婚礼料理を提供しております。

2022年より新しく、ハワイの海の幸と山の幸を同時に愉しめるキャビア、トリュフ、雲丹を一皿に使用した、贅沢感のあるお料理をご提供いたします。またこちらの変更に伴い、これまでより一層お料理を通して、“ハワイ”を存分に感じていただけるようコースメニューを一新いたしました。ザ・テラスバイ・ザ・シーではかねてより、地産地消に力を入れておりましたが、SDGsへの貢献という観点からもハワイの地元食材を多く取り入れることにこだわり、新郎様新婦様おふたりだけでなく、大切なゲストの皆様にも「ハワイに来てよかった」と思っていただけのように、その味はもちろん、見た目からもハワイを感じ、愉しめるコースメニューとなっています。



Ensemble <アンサンブル>
キャビア、トリュフ、雲丹パ
ターの芳醇なブリオッシュ

ザ・テラスバイ・ザ・シーの施設1階には、さまざまな賞を受賞しているハワイでも人気のレストラン「53 By The Sea」を併設しており、ザ・テラスバイ・ザ・シーの婚礼料理は「53 By The Sea」のフィロソフィーを受け継いでいます。

- ・ハレアイナ賞※「Most Romantic」（2017年より5度の受賞）※ハワイで最も権威のあるグルメ賞
- ・111-HAWAII AWARD2019 「シーフードレストラン部門」第1位
- ・HAWAII's BEST 2019 「Restaurant with a View」

今後も、TAKAMI BRIDALは地域への貢献・共存共栄を大切に磨き上げてきたホスピタリティにより結婚式の価値向上に取り組むと共に、お客様のニーズに応える様々な商品・サービスをご提供してまいります。

TAKAMI
HOLDINGS
Inc.

〈本リリースに関するお問い合わせ先〉
TAKAMI HOLDINGS株式会社 (www.takami-hd.com)
広報・PR：藤間
address.東京都港区南青山3-17-14 中山ビル6F
tel.03-3796-2235 fax.03-3796-2236
mail. y-toma@takami-hd.com

■ The Terrace By The Sea (ザ・テラス バイ・ザ・シー)

(terrace.motif-event.com)

2012年9月にオープンしたハワイのウエディングベニューのひとつで、ナウパカチャペルとカウイチャペルの2つのチャペルと4つのバンケットルーム、レストラン「53 By The Sea (フィフティスリー バイ・ザ・シー)」、バー「T's at 53 (ティーズ・アット・フィフティスリー)」を含む複合施設です。館内のどこからでもハワイの美しい海と空、ダイヤモンドヘッドを一望できます。



■ 新コース メニュー

※2022年1月3日以降挙式対象。

Grace of Terrace (グレース オブ テラス) ¥35,000

-AMUSE-

Two in one <トゥインワン>

ハート・オブ・パームとブルークラブ、クレソン、アーモンドのエミュリューション

-APPETIZER-

Mediterranean <メディテリアン>

フレッシュシーフード、ラディッシュとセレクションハーブ、プロヴァンスの香り

-2nd APPETIZER-

Ensemble <アンサンブル>

キャビア、トリュフ、雲丹バターの芳醇なブリオッシュ

-BY THE SEA-

Grace of the sea <グレース オブ ザ シー>

“コナ”ロブスターのポーチド、スピルリナ、サフラン・アイオリのドット

-GRANITE-

Hala kahiki <ハラカヒキ>

ハワイアンパイナップルのグラニテ

-BY THE LAND-

Prime time of gourmand <プライム タイム オブ グルマン>

US 和牛フィレのロースト、キアヴェウッドスモーク仕立て、ソース“ヴァンルーージュ”

-DESSERT-

Blessing <ブレッシング>

ハワイアンパイナップルのブリュレ、ドラゴンフルーツのソルベ

コーヒーまたは紅茶



■ Motif Wedding Planning & Event Design

モチーフ ウエディングプランニング アンド イベントデザイン

(motif-event.com)

カスタマーの想いをもとに最高のデザインとホスピタリティでプロデュース。クチュールウエディング(オーダーメイドウエディング)のパイオニア・Robyn I'aea(ロビン・アイア)のノウハウを受け継いだコーディネーターが、国内外のウエディング・ビジネス・レセプションなどさまざまなシーンにおけるイベントをご提案いたします。リゾートウエディングに関しては、現在、国内の都市部13ヶ所に直営のサロンを有しており、ハワイ・沖縄・バリのリゾートウエディングのご提案・プランニングを進めてまいります。

M
Motif
Wedding Planning
& Event Design