



速報

2012年5月29日

メディア連絡先：

ヒルトン・ワールドワイドPR事務局

プラチナム内：齋藤・與芝（ヨシバ）

hiltonww@vectorinc.co.jp

グランド・ワイレア広報：Christina Yumul

christina.yumul@grandwailea.com

グランド・ワイレアに「アラン・ウォンズ・アメイジア」オープン

～ 東洋と西洋のフレイバーの出会い ～

2012年5月29日（ハワイ・マウイ島ワイレア）

世界的に知られるスーパーシェフ、アラン・ウォンの新レストラン「アラン・ウォンズ・アメイジア」が、この度マウイ島グランド・ワイレア・ウォルドーフ・アストリア・リゾートにグランドオープンしました。パシフィックリム・キュージーン（またはハワイ・リージョナル・キュージーン）を創り出し、新しい料理の流れとして確立させた名料理人と、マウイ島随一のラグジュアリーリゾート、グランド・ワイレアのコラボレーションで生まれたこのレストランは、料理、スタイル、サービスともに従来をさらに超える高いレベルであると、早くも注目を集めています。

「アラン・ウォンズ・アメイジア」は、鯉の池を配し、富士山から採石した800トンもの岩で囲んだグランド・ワイレアの静かな日本庭園の一角に位置します。京風茶室を思わせる建物は元々日本で建設され、1990年に遥かマウイ島まで移動されて来たもの。新レストランオープンにあたり300万ドルを投じたリニューアル工事を受け、さらに美しく生まれ変わりました。個室畳部屋、フォーマルダイニングルーム、カクテルラウンジ、寿司カウンター、炉端焼きエリアで構成され、バーでは、アラン・ウォンならではの国際色豊かな料理を引き立てる、プライベートラベルのワインや日本酒、オリジナルカクテルを楽しむことができます。

“アメイジア”とはアメリカとアジアが合体して出来る大陸のことで、「アラン・ウォンズ・アメイジア」は、マウイ島の山海の幸に東洋と西洋のスパイス、調理法を融合させたグローバル感覚あふれる料理が味わえるところ、という意味を込めてそう名付けられました。

グランドオープニングにあたってアラン・ウォン・シェフは、「新レストランのメニューには、世界各国のストリートフードや料理に発想を得た個性豊かなものを考案しました。小皿料理をつまみながら、あるいは大皿を家族やお友だちと分け合うスタイルでお楽しみいただけます。また、炉端焼きや寿司カウンターも用意しましたので、シーンや目的に合わせて席を選んでいただけます」と語っています。



アラン・ウォン・シェフ



アラン・ウォンズ・アメイジア



フーリック味ダンジネスクラブ

メニュー（一部抜粋）

- ダンジネスクラブの茶碗蒸し 枝豆、獅子唐
- クリスピーガーリックシュリンプ 柑橘、スイートパプリカ
- アヒ（マグロ）チリ リフライドタロ、“ローカル” チップス
- 鶏団子 ココナッツジンジャーレモングラス仕立て ピメントオイル
- 醤油味ダックの肉まん 海鮮醤シラチャソース
- 黒豚ベビーバックリブ叉焼 クリスピーガーリック、ライム
- マウイキャトルカンパニー産 “カウボーイ” リブアイスステーキ ハマクア茸、ハワイアンチリペッパーバター
- チリガーリック味ダンジネスクラブ（姿）
- 黒豚テnderロイン（ヒレ） 味噌マスタード、茄子
- 海老の天麩羅 柑橘チリソルト
- 刺身サラダ 醤油味ヴィネグレット、わさび
- 雲丹ショット 柚子と梅風味タイガーマルク
- “お茶漬け” 昆布締めホワイトフィッシュ 梅、ふりかけ、昆布茶、ゆかりソース
- ワタリガニの唐揚げ ガラムマサラ、香菜ディッピングソース
- ロミロミサーモン マリネトマト、マウイオニオン、トマトウォーターのジュレ

アラン・ウォンズ・アメイジア（所在地：グランド・ワイレア・リゾート 3850 Wailea Alanui Drive, Wailea, Maui, HI 96753）は、毎日午後5時から10時まで営業しています。詳しいメニューは、www.wailearesortdining.com（英語）をご覧ください。ご予約は Tel 808.891.3954まで。

アラン・ウォンについて

アラン・ウォンは、食のオスカーとも呼ばれる、アメリカ料理界で最も権威のあるジェームス・ビアード・アワードの「太平洋岸北西部ベスト・シェフ・オブ・ザ・イヤー」受賞を誇るシェフです。現在ハワイ・オアフ島に、オバマ大統領もご最賓の本店「アラン・ウォンズ」（ホノルル・キング通り）と「ザ・パイナップルルーム」（アラモアナセンター・メイシーズ内）の2店を営んでいます。パシフィックリム・キュイジーヌ（またはハワイ・リージョナル・キュイジーヌ）を生み出したシェフの一人であり、現在もその第一人者としてまた大使として活発な活動を展開中。多民族が集まるハワイ特有の食文化から常に新しい発想を得ながら、地元産の新鮮な食材を活かした斬新な料理を次々と創作しています。アラン・ウォンの食の世界には、材料から料理、人々とのつながりに至るまで、あらゆるレベルにおいて「テイスト・オブ・ハワイ」が織り込まれています。「アラン・ウォンズ・アメイジア」は、ハワイ諸島における彼の3番目のレストランとなります。

グランド・ワイレア・ウォルドルフ・アストリア・リゾートについて

グランド・ワイレアは、溪谷の島マウイの風光明媚なワイレアビーチフロントに位置する、ハワイ諸島唯一のウォルドルフ・アストリア・リゾートです。トロピカルムードあふれる広大なスペース（約49,000坪）に、豪華なアメニティと多彩なアクティビティを完備。ロマンチックな逃避行から、ファミリーバケーション、アクティブリゾートライフまで、ハワイの自然と文化に溶け込んだ究極の休日が実現します。グランド・ワイレアは、1991年のオープン以来一貫して、トラベル業界ならびに主要トラベル誌より、世界のトップリゾートの一つに選ばれています。詳細は Tel 800.232.4604 または www.grandwailea.com をご覧ください。