



ニュース・リリース

News release

2012年7月

アメリカの料理研究家“ジュリア・チャイルド”生誕100周年記念イベント

## 「ボナペティ！ ジュリア・チャイルド」開催

2012年8月1日～8月31日の1ヵ月間にわたり各種料理イベントを繰り広げます！



ハワイ・ホノルルの「ザ・カハラ・ホテル&リゾート」では、アメリカの著名な料理研究家で、数々のテレビ番組でも人気を博した故ジュリア・チャイルド氏の功績を讃え、同氏の生誕100周年を迎える本年8月1日から8月31日までの1ヵ月間、「ボナペティ！ ジュリア・チャイルド」と題したさまざまな料理イベントを開催いたします。ガラ・ディナー、フランス料理教室の実施ほか、レストランでも特別メニューをご用意いたします。

ジュリア・チャイルド氏は、1912年カリフォルニア州パサディナ出身。パリの有名料理学校「ル・コルドン・ブルー」に学び、料理教室を開くかわら、フランス料理の研究に努めました。1961年に英語で執筆したフランス料理本が評判となったことをきっかけにスタートした料理番組「The French Chef」のパーソナリティとして国民的な人気を獲得し、アメリカにおけるフランス料理文化の普及に貢献いたしました。

今回のメインイベントは、8月12日(日)に開催される「ジェームス・ビアード財団」ガラ・ディナーです。ジェームス・ビアード財団は、「アメリカにおける美食の父」といわれる、故ジェームス・ビアード氏の功績を讃え、1986年に設立されました。本財団は、アメリカの多様な食文化の伝統と未来を守る目的で設立され、現在もアメリカ文化への理解をより深めるための教育、エンターテインメントなどの分野におけるさまざまなイベントやプログラムを実施しており、本イベントも財団の活動の一環として実施いたします。

当日はホテル内最大の広さを誇るマイル・ボールルーム(約1600㎡)にて、5種類のお料理から構成されるスペシャルディナーと、それぞれのお料理のために吟味されたワインをご提供いたします。本企画はザ・カハラが全面協力し、ザ・カハラの総料理長、ウェイン・ヒラバヤシを筆頭に、ペイストリーシェフ、マイケル・ムーアハウス、メインダイニングレストラン「ホクス」のエグゼクティブシェフ、トーマス・ホー、また、今ハワイで注目の「ヘエ・エイア ピアジェネラルストア&デリ(He'eia Pier General Store & Deli)」のオーナーシェフ、マーク・ノグチ氏、「ザ・ピッグ&ザ・レディー(The Pig & The Lady)」のアンドリュー・リー氏ほか、有名シェフを外部よりゲストとして招聘し、地元ハワイ産の最高の食材を使用して、オリジナルのフランス料理を提供いたします。また、当日はチャリティーオークションも実施し、数々の旅行グッズや調理器具など多くのアイテムが出品され、売上はジェームス・ビアード財団基金に寄付されます。

なお、スペシャルゲストといたしまして、ニューヨークのジェームス・ビアード財団の副会長で、著名なフードジャーナリストであり、料理本の著者でもあるミッチェル・デイビス博士を迎えます。デイビス氏による、食品、レストラン、旅行などに関する記事は「GQ」、「フード&ワイン」、「アートオブイーティング」などの雑誌に定期的に掲載され、また、食品関連の様々なトピックで講師、パネリストとして活躍しています。また、ニューヨーク大学、コーネル大学でも食物理

論の分野で教鞭に立っています。現代アメリカにおける食の権威の一人ともいえるデイビス氏をゲストに迎え、ジュリア・チャイルドの逸話が聞けることでしょう。

本イベントの企画責任者である、「ホクズ」支配人のダンテ・カマラは、“この晚餐にご参加いただく皆様に、ハワイ最高峰の食通のための料理、すばらしいワインをご堪能いただきます。本ディナーは、長きにわたり語り継がれるすばらしい晚餐になるはずです。”と語っています。

また、お二人様のディナーと当日のご宿泊を合わせたスペシャルパッケージ”ボナペティ”もご用意しております。(999US ドル～)その他のイベントとして、メインダイニング「ホクズ」では、期間中毎週木・日曜に、ジュリア・チャイルド氏の有名なレシピを使用したメニューを特別コースとして提供するほか、「ザ・ベランダ」、「プルメリア・ビーチハウス」の各レストランでも特別メニューをご用意いたします。

ホテルオークラ・JAL ホテルズ 予約センターでは、ザ・カハラ・ホテル&リゾートのご宿泊をご予約のお客様が、同時に「”ジェームス・ビアード財団”ガラ・ディナー」ほか、各種イベントをご予約いただいた場合、「ボナペティ！ジュリア・チャイルド」のイベントを 15%割引(お飲み物が別料金の場合は、お飲み物は割引の対象になりません)の優待料金にて提供させていただきます。(ホテルオークラ・JAL ホテルズ 予約センター以外でのイベントのご予約には割引は適用されません。)

イベントの詳細は以下をご参照ください。

### **ボナペティ！ジュリアチャイルド イベント概要**

期間:2012年8月1日(水)～8月31日(金)

場所:ザ・カハラ・ホテル&リゾート(ハワイ州オアフ島)

内容:ザ・カハラ・ホテル&リゾート内各レストランにて、ジュリア・チャイルド氏によるレシピに基づく料理をコース、ブッフェ、またはア・ラ・カルトメニューにてご提供。ジェームス・ビアード記念財団ガラ・ディナー、ザ・カハラ・ワイン&フードフェスティバル、フランス料理教室を実施。

### **ジェームス・ビアード財団ガラ・ディナー**

日時:8月12日(日) 午後5時30分～午後10時

場所:マイル・ボールルーム

料金:お一人様 \$ 325(ワイン込み、税・サービス料別)

ザ・カハラ・ホテル&リゾートの調理部門を統括する総料理長、ウェイン・ヒラバヤシを筆頭に、ペイストリーシェフ、マイケル・ムーアハウス、ホクズのトーマス・ホー、また、外部からも「ヘ・エ・エイア ピアジェネラルストア&デリ」のオーナーシェフ、マーク・ノグチ、「ザ・ピッグ&ザ・レディー」のアンドリュー・リーなどのスターシェフを迎え、ハワイ産の最高の食材を使用した5種類のお料理から成るスペシャルディナーと、それぞれのお料理のために吟味されたワインをご提供いたします。

### **パリジャンの夕べ PARISIAN PLEASURES**

日時:8月1日(金)～8月31日(水) 午後5時～午後10時

場所:ザ・ベランダラウンジ

各種シャンパンカクテル、ペイストリー、マカロン、チーズ、プチサラダや小皿料理など、フランスのすばらしいメニューの数々をライブ演奏とともにお楽しみください。

### **ホクズ・シェフのテーブル すばらしき晚餐 Hoku's Chef's Table: A Grand Experience**

日時:8月の毎週木曜日および日曜日(8月12日を除く)午後5時30分～午後10時

場所:ホクズ(1日限定10-14名様)

料金:お一人様 \$150～ ワイン込み \$180～(税・サービス料別)

※メニューの内容によりご利用料金が変わります

**Grand Experience(すばらしき晚餐)**として、グルメのための厳選された特別フレンチコース(5品または6品)を限定で10名様、最大で14名様分のみご用意いたします。本コースすべてのメニューに合わせた選りすぐりのワインが含まれております。キッチンスタジアム形式のオープン・キッチンを見渡すお席にてエキサイティングなディナーをお楽しみください。

## 七つの海からの恵み 地方色豊かなフランスより BOUNTY OF THE SEAS: REGIONS OF FRANCE

日時:8月の毎週金曜日および土曜日 午後5時30分～午後10時

場所:ホクズ

料金:お一人様 \$55 (税・サービス料別)

プルメリア・ビーチハウスのブッフェにて、賞に輝いたレシピの数々を前菜からメイン、サラダ、デザートにいたるまでお楽しみいただけます。一ヶ月をとおして総料理長ウエイン・ヒラバヤシ率いるザ・カハラの料理チームが地方色豊かなさまざまな料理のスタイルを披露いたします。

## バターでベター・ウィークエンド 朝食ブッフェ BUTTER WITH BETTER BREAKFAST WEEKEND

日時:8月25日(土)及び26日(日) 午前6時30分～午前11時(プルメリアビーチハウス)

8月26日(日) 午前10時～午後2時(ホクズ)

場所:ホクズ/プルメリア・ビーチハウス

料金:ホクズ お一人様 大人\$60; 子供 \$30 (6-12歳) (税・サービス料別)

プルメリア・ビーチハウス お一人様 大人\$45; 子供 \$22.50 (6-12歳) (税・サービス料別)

フレッシュでクリーミーなバターはすべての料理を引き立てる、とのジュリア・チャイルドの言葉通り、ホクズ、プルメリア・ビーチハウスの「バターでベター・ウィークエンド朝食ブッフェ」では、ザ・カハラのシェフ達の手により、上質なバターをふんだんに使ったバラエティーに富んだメニューが登場いたします。

## UNIVERSITÉ PATISSERIE パティセリー料理クラス バターでベター

日程:8月4、11、25日(土) 定員 50名

時間:料理クラス : 午前9時～午後11時 ホクズにて

ハイ・ティー:午前11時～午後2時 ザ・ベランダにて

料金:お一人様 \$85 (卒業証書、エプロン、ザ・ベランダのクラシックティーを含む)

午前9時から11時までの2時間、ホクズでの料理クラスではクッキングデモンストレーションとして、フランス菓子における調理技術の取得を、クラスの後には、皆様の“卒業”をお祝いしてザ・ベランダのラウンジで、11時から2時までハイ・ティーをお楽しみいただけます。ご参加いただいた皆様には卒業証書、記念のシェフ・エプロンをお持ち帰りいただけます。

## バターでベター・ティー BUTTER WITH BETTER TEA

日時:8月25日(土)及び26日(日) 午後2時～午後5時

場所:ザ・ベランダラウンジ

料金:クラシックティーサービス:お一人様 \$28/ロイヤルティーサービス:お一人様 \$42 (税・サービス料別)

午後2時～5時まで、ザ・ベランダラウンジにて「バターでベター」のスペシャルティーがお楽しみいただけます。お茶のお供にはザ・カハラの *Université Patisserie* パティセリー料理クラスのレシピによるお菓子や軽食などが含まれます。料理クラスにご参加いただけなかったお客様も、甘いクリーミーなバターをふんだんに使用したフランス様式のレシピをぜひお試しください。

## ザ・カハラ ワイン & フードフェスティバル: フランスの祭典 THE KAHALA WINE & FOOD FESTIVAL: A CELEBRATION OF FRANCE

日時:8月18日(土) 午後7時～午後10時 (VIP エントリーは午後6時～)

料金:お一人様: 事前予約(7月15日まで) \$100 当日 \$125 VIP エントリー \$150

(ワイン試飲込み、税・サービス料別)

ハワイの高級ワイン、スピリッツ販売のヤングマーケットカンパニーとの提携により、ザ・カハラ・ホテル&リゾート 2012 ワイン & フード フェスティバル: フランスの祝典. を開催いたします。当日は、カリフォルニア州の賞を受賞したフランスの芸術的なワイン作りを目指す注目のワイナリーも参加し、ゲストの皆様にはフランスのグルメ料理とともに各種ワイナリーのバラエティーに富んだワインを試飲いただけます。ザ・カハラのエグゼクティブシェフ、ウエイン・ヒラバヤシがプロバンス地方のお料理でおもてなしいたします。

### **ジュリア・チャイルド氏について:**

1912 年、カリフォルニア州生まれ。スミス大学卒業後、第二次大戦中 OSS(戦略事務局)に勤務。1946 年に結婚、2 年後、夫と共にパリに転居。その後、料理学校ル・コルドン・ブルーに学ぶ。友人二人と料理教室を開くかわらフランス料理の研究に没頭。1961 年に出版したフランス料理本で人気となった料理研究家は、1963 年にスタートしたボストンの放送局 WGBH の料理番組 The French Chef のパーソナリティとして国民的な人気を獲得、1966 年にエミー賞を受賞。2004 年没。

映画、「ジュリー・ジュリア (Julie&Julia)」(2009 年 アメリカ)では、ジュリア・チャイルドを演じたメリル・ストリープがゴールデングローブ賞主演女優賞(ミュージカル・コメディ部門)を受賞。

### **ザ・カハラ・ホテル&リゾートについて**

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なして定評があります。ワイキキから数分という好立地にありながら、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 年の開業当初から結婚式やパーティなどにご利用いただき、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』でハワイのホテルトップ 3、「2010 年ワールド・ベスト・アワード」では世界のベストホテル 100 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 1-808-739-8888 までお電話いただくか、ホテルのウェブサイト [jp.kahalaresort.com](http://jp.kahalaresort.com) をご覧ください。

### **取材やイメージについてのお問い合わせ先:**

グリニス・エスマール

TEL: 1-650-638-2000 FAX: 1-650-638-2005

Email: [gesmail@landmarkhotelsgroup.com](mailto:gesmail@landmarkhotelsgroup.com)

### **ジェームス・ビアード財団ガラ・ディナーについてのお問い合わせ先:**

ロザンヌ・グリッポ

TEL: 1-808-739-8720

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

### **日本における全てのイベントのご予約:**

ランドマークホテルズグループ日本支社

営業部長 船岡千晶

TEL: 03-6808-8783

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

### **イベント+ご宿泊の組み合わせでのご予約:**

ホテルオークラ・JAL ホテルズ予約センター

Email: [tokyocro@okura-jalhotels.com](mailto:tokyocro@okura-jalhotels.com)

フリーダイヤル: 0120-52-8013(日本国内専用)

###