

季節によってメニューが変わる ハワイを感じるフランス料理

シェフ・マプロ

Chef Mavro

ハワイ産食材をモダン南仏フレンチスタイルでいただける店。バターやクリームは一切使わず、野菜やハーブをビュレ状にしたマプロ特製ソースは、あっさりしながらも素材本来の味が際立つ。

Data ●●



1969 S.King St., Honolulu
☎808-944-4714
http://www.chefmavro.com
営業:18:00~21:30
休み:月・日曜
ドレスコード:あり
MAP:P170 D-2



2009、2010年には全米自動車協会(AAA)の栄誉ある“5つ星”を獲得したシェフ・マプロ



日の鮮魚プロヴァンス風 左:デザート(ナツメス\$69、4コース\$78、6品コース\$120の3種)

ワサビや醤油をアレンジした 日本人好みの味付けが評判

ロイス・ワイキキ・ビーチ

Roy's Waikiki Beach

世界中に展開する「ロイス」のワイキキ店。日本とハワイの料理に幼い頃から慣れ親しんだシェフ・ヤマグチが、ヨーロッパの調理法や盛り付けを取り入れたフュージョン料理を提案する。

Data ●●



Embassy Suites - Waikiki Beach Walk,
226 Lewers St., Honolulu
☎808-923-7697
http://www.roysrestaurant.com
営業:11:00~17:00(アベタイザー)、
17:00~21:30(ディナー) 休み:なし
ドレスコード:一部あり(水着、Tシャツ、短パン、
ビーチサンダルは禁止)
MAP:P173 C-3



ハワイアン“フュージョン”キュイジーヌの旗手とされるロイ・ヤマグチ(ハワイカイ本店にて)



*番人気の銀ダラのみそ焼きハワイアンスタイル
ブリフェクスメニュー \$39.50もあり

ハワイ産の新鮮な食材を使った ホテル内のディナービュッフェ

カイマーケット

Kai Market

2009年8月、『シェラトン・ワイキキ』内に誕生したビュッフェ形式の新レストラン。複数の地元農家と契約し、材料の70%はハワイ産。新鮮な魚介類やフルーツが食べ放題というのも嬉しい。

Data ●●



Sheraton Waikiki,
2255 Kalakaua Ave., Honolulu
☎808-921-4600
http://jp.sheraton-waikiki.com/kaimarket.htm
営業:6:00~11:00(朝食)、17:30~21:30(ディナー)
休み:なし ドレスコード:一部あり(水着、Tシャツ、短
パン、ビーチサンダルは禁止)
MAP:P172 D-3



エグゼクティブ・シェフのダレン・テマヤ。この店のユニークなコーナー、「ハーブの壁」の前で



12歳\$24.50/大人1名につき12歳以下の子ども
ロピカルフルーツを使ったものが多く並ぶ

Column

ハワイ・リージョナル・キュイジーヌとは?

地元の食材を使い、自由な発想で作るハワイの創作料理のこと。ハワイのレストラン界に変革を起こすべく立ち上がった気鋭のシェフ12人が、マウイ島に集結したことが始まり。地元の生産者との連携を強化し、同時に産地を支えるという意味ではハワイ初のスローフード・ムーブメントといえる。

シェフ自慢の調理で味わう

今ハワイで旬な “地産地消”ディナー

ここ数年のハワイにおけるグルメシーンを語るなら
“地産地消”というキーワードは外せない。
ハワイで採れたばかりの、自然の恵みを味わおう。

写真=酒井 康、平野 愛、野口祐一、宮澤 拓 Photos: Yasushi Sakai / Megumi Hirano / Yuichi Noguchi / Taku Miyazawa
文=大野麻里 Text: Mari Ohno



1:ハマクア産スプリングトマト、ピーズ、アボカドのサラダ\$10.50 2:タピオカの食感がユニークなおバカバカとピンクスナッパーのソテー \$35 3:フルーツたっぷりの『ザ・ココナッツ』 \$9

Data ●●



1857 S.King St., Honolulu
☎808-949-2526 http://www.alanwong.com
営業:17:00~22:00 休み:なし
ドレスコード:あり MAP:P170 D-2

地元の農家と契約している シェフ厳選の素材が生きる

アラン・ウォンズ・レストラン

Alan Wong's Restaurant

1995年の開店以来、ハレ・アイナ賞最高賞を歴代最多の10回も受賞した名店。ハワイ産の新鮮な食材にこだわり、旬の味を常に提案し続けている。日本人の母を持ち、日本へ何度も訪れているというシェフ・アランが作り出す料理は、まさに日本人の味覚に精通した味。アラカルトも選べるが、コース(5コース\$75、7コース\$95)も人気。定番メニューに加え、その日入る食材によって異なる特別メニューも用意される。



ハワイの伝統的な料理に、現代的なアレンジを加えるの得意とするアラン・ウォン