



2012年5月30日
ジミー・バフエット レストラン&バー

お知らせ

3日間限定の「ホノルルマラソン期間限定メニュー」
～ランナーに必要な栄養バランスを考慮したスペシャルメニュー～

ジミー・バフエット レストラン&バーは、オアフ島で12月9日（日）に開催される第40回ホノルルマラソンにあわせ、12月7日（金）から12月9日（日）までの3日間限定でマラソンランナーのための特別メニュー「ホノルルマラソン期間限定メニュー」をご用意致します。

ホノルルマラソン期間限定メニューは、通常のレストランメニューに加えてランチとディナーの時間帯に、主菜3品を特別メニューとして紹介します。これらは通常のメニューとは異なり、マラソンランナーに必要な不可欠な炭水化物の補給も兼ね揃えたスペシャルメニューです。

今回ご用意するメニューは「パスタ・プリマヴェーラ」「チキン・スキャンピ」「スパゲッティ・ミートボール」の3品。いずれもパスタ料理で、カロリーが低くエネルギー効率が低いパスタを使用しているのがポイントです。

ブロッコリー、赤ピーマン、ニンジン、玉ねぎなど栄養価の高い野菜をペンネと合わせた「パスタ・プリマヴェーラ」、体力補給に最適な低カロリー・低脂肪・高タンパクの鶏肉をガーリック、トマト、白ワインで炒めたあっさり味のスパゲッティ「チキン・スキャンピ」、大きなミートボールと特製トマトソースがかかったボリューム満足の「スパゲッティ・ミートボール」をお楽しみいただけます。また、前菜には通常メニューにある「コンク（ホラ貝）のフリッター」がおすすめです。

いずれのメニューも穀類を使用しており、その炭水化物に含まれているグリコーゲンは、肝臓や筋肉に蓄えられるエネルギー源とされています。このグリコーゲンが枯渇した場合、レース中に突然スピードが落ちたり、足が上がらなくなるといった現象が起こることも。これを防ぎ、トラブルなくマラソンを走りきるためには数日前から炭水化物を多めに摂取して、グリコーゲンを体内に蓄える事が重要です。グリコーゲンはタンパク質や脂肪よりも素早く体内でエネルギー源に転換される即効性のある物質ではありますが、マラソンの前日に大量に摂取するよりも数日前から時間の余裕を持って蓄える事が良いとされています。

ジミー・バフエット レストラン&バーはワイキキの中心部に位置しているので、ワイキキのどのホテルからでも徒歩圏内です。レースの直前でも気軽に食事を摂れる便利なロケーションにあり、また週末（金・土曜日）にはライブ演奏も楽しめるので本番に臨む前の緊張をほぐす良い気分転換にもなります。レース前の食事による最終調整のため、そしてレース後は、フィニッシャーTシャツを着てリラックスしながらお食事をお楽しみください。

<ホノルルマラソン期間限定メニュー>

主菜

パスタ・プリマヴェラ \$ 14.99

チキン・スキャンピ \$ 18.25

スパゲッティ・ミートボール \$ 17.95

おすすめ前菜メニュー

コンク（ホラ貝）のフリッター \$11.99



※ 上記の料金には、税金とサービスチャージは含まれておりません。

※ 公式ホームページから日本語でご予約いただけます。

『ジミー・バフェット レストラン&バー』

米国で絶大的な人気を誇るミュージシャン、ジミー・バフェットがオーナーを務めるレストラン&バー。2009年2月にカラカウア通り沿いのワイキキビーチコマー・リゾート2階にオープン。これまでのワイキキレストランには前例のないアイランド テーマパークのようなレストラン&バーとして大注目を集めています。ハワイの大自然を再現した店内に一步踏み入れば、そこは本当の意味でのパラダイス。キッズメニューやハッピーアワーメニューも豊富に揃え、週末には（金・土曜日）ライブミュージックも実施。大人から子供まで楽しめるレストラン&バーです。

住所： 2300 Kalakaua Avenue Honolulu, HI 96815

ホリデイ・イン・ワイキキビーチコマー・リゾート2階

(808) 791-1200 （英語）

公式ホームページ： www.jimmybuffetthawaii.com

駐車場： 無料（4時間まで）バレーパーキングのみ

<この件に関するメディアからの問い合わせ先>

トモコ・サントス

日本マーケティング&PR担当

Tel. 808-221-0860

Email: tomoko@jimmybuffetthawaii.com

<この件に関する一般からの問い合わせ先>

info@jimmybuffetthawaii.com （日本語）