



NEWS RELEASE

2013年3月10日

報道関係者各位

ポリネシア・カルチャー・センター日本地区販売総代理店

〒104-0045 東京都中央区築地7-10-2

築地小川ビル2階



ポリネシア・カルチャー・センターの総料理長による 「ファーム・トゥ・テーブル」とハワイの真のルアウの融合

今年開園50周年を迎えるオアフ島ノースショアにあるポリネシア・カルチャー・センターでは、昨年9月に就任したヘクター・モラレル総料理長による「ファーム・トゥ・テーブル」（地産地消）コンセプトが、カヒリ賞を受賞したハワイの真のルアウと融合し、この3月から一新したメニューを提供し始めました。

新しいルアウのメニューは、カルア・ポーク、マグロのpokeやポイと、洗練された「ファーム・トゥ・テーブル」（地産地消）料理～ハワイ島のメシダの若芽、ハウウラ・トマトと山羊乳チーズのサラダ、モロカイ・スイートポテトのハチミツがけとロースト・ココナツなど～が、調和をもって新しいメニューを特徴付けています。ヘクター・モラレス総料理長によると、「新メニューは、まさにハワイを料理で表現したように、いにしえと現代を賞賛するもの」になっており、来園者には「アライ（王族）の料理だけでなく、現在ハワイ諸島で育てられている新鮮で高品質な食材をぜひ味わって」頂けます。

アライ・ルアウのメニューのほか、モラレス総料理長はゲートウェイ・レストランで提供している「プライム・ダイニング」と「アイランド・フィースト」の両ビュッフェのメニューにも既に着手しています。また、現在、3つあるアライ・ルアウで使用されているレストランのうちハレ・アロハ・レストランが改装中で、2013年夏（予定）にオープンする際は、新しい音響・照明システムが導入されます。

新アライ・ルアウ・メニュー

温かいアントレ

照り焼き風味サーロイン パイナップル添え、カルア・ポーク、リリコイ・チキン

温かいシーフード

蒸したアイランドフィッシュ アジア風ブラックビーンソース

ライス、モロカイ・スイートポテトの焼き芋 ハチミツがけとロースト・ココナツ

サラダバー

ハワイ島メシダの若芽とアスパラガス ビネグレットソース、辛口キムチ、ポイ、
グリーンサラダ (リリコイ・ビネグレット、パパイヤシード・ドレッシング、ランチ・ドレッシング)、
ハウウラ・トマトと山羊乳チーズのサラダ

トッピング： ベーコンピッツ、チーズ、クルトン、ひまわりの種

ドレッシング： ランチ、パパイヤシード、サウザンアイランド、ビネグレット

冷製シーフード

ロミロミサーモン、ポケ

フルーツ・プラター

スライス・パパイヤ、スライス・パイナップルと季節のフルーツ 2 種類

デザート

アイランド・フルーツ・プリン (総料理長おすすめ)

チョコレートケーキ、パイナップル、ココナツ・ハウピア・ケーキ

ドリンク

ペプシ、ダイエット・ペプシ、フルーツパンチ、シエラミスト、マウンテンデュー、
ルートビア、紅茶、コーヒー、ハーブティ (カモミール、シナモン・アップル)

ヘクター・J・モラレス・ジュニア総料理長略歴

1980年	数多くのシェフを輩出していることで世界的に知られるジョンソン・アンド・ウェールズ大学の調理学科を卒業
1985年	ノルウェー・オスロのS.A.Sホテル・スカンジナビアのバンケット料理長就任。 ノルウェー国王のバンケット料理長も務める
1987年	オスロのシェラトン・ホテル バンケット・スー・シェフ就任
1988年	オーストラリアに渡り、マンリー・プラザ・ホテルの総料理長就任
1990年	リージェント・ホテル (現フォーシーズンズ・ホテル・シドニー) でシニア・スー・シェフに就任

- 1991年 アメリカン・ハワイ・クルーズの総料理長に就任
- 1993年 マウイ島の5つ星レストラン「ラッフルズ」(旧ストーファー・ワイレア・ビーチ・リゾート内) 料理長就任。フランス国家最優秀職人章(M.O.F.)を受賞したポール・ボキューズと共に料理を提供
- 1996年 オアフ島ノースショアにあるタートルベイ・リゾート・アンド・スパでは総料理長に就任。オアフ島屈指の高級レストラン「21ディグリーズ・ノース」を含む5つのレストランなどを監督、及びホテル内の宴会場の運営
- 2009年 タートルベイ・リゾート・アンド・スパ在職中、ニューヨーク市のジェームス・ビアード・ハウスで行われたイベントに、ハワイの地産地消活動のリーダーとして参加
- 2012年 9月、ポリネシア・カルチャー・センター 総料理長に就任

ポリネシア・カルチャー・センターについて

1963年に設立されたポリネシア・カルチャー・センターはオアフ島北部の町ライエにあり、ワイキキから約70分の場所に位置します。当センターは5万坪の敷地にわたり、ポリネシアを代表する6つの地域 ―サモア、アオテアロア(ニュージーランド)、フィジー、ハワイ、タヒチ、トンガ― の伝統文化や遊び、ゲームなどを実際に体験でき、マーケサスとイースター島の展示が観られるテーマパークです。お昼のカヌーショーや100余名のキャストによるイブニングショー「HA：プレス・オブ・ライフ」では、ポリネシアの島々独特の歌やダンスを鑑賞できます。実際に体験できるアクティビティ満載の当センターでは、初めてハワイを訪れる方はもちろん、フラをされている方、ハワイ好きのリピーター、子供から大人まで、楽しい一日を過ごせます。

所在地： 55-370 Kamehameha highway, Laie, Hawaii 96762

開園時間： 午後12時～21時まで

休園日： 毎週日曜日、感謝祭(11月第4木曜日)、クリスマス

一般からの予約・問合せ

ハワイ： 電話 808-924-1861 (日本語可)

URL <http://www.polynesia.com/japan/>

日本国内： 電話 0120-080165

URL <http://www.pacificresorts.com/hawaii/polynesia/>

当ニュースリリースに関するお問合せ

ポリネシア・カルチャー・センター日本地区販売総代理店

株式会社パシフィックリゾート 児玉千恵

電話 03-3544-5020 Eメール kodama@pacificresorts.com



ヘクター・J・モラレス・ジュニア総料理長



アライ・ルアウ・ビュッフェの間、ミニ・フラショーを楽しめる



アライ・ルアウでは、王族の入場も見られます