



**RESTAURANT SUNTORY**  
**JAPANESE CUISINE**

Sushi • Washoku • Teppan • Lounge • Private Dining

レストランサントリーが、日本料理の粋を集めた  
新グランドメニューを発表



和顔愛語の精神を取り入れたグランドメニューは、心もお腹も満たします。

ハワイ州ホノルル（2023年6月14日） - 本格的な日本料理を提供するレストランサントリーはこのたび、アロハ・スピリットあふれるおもてなしとともに、日本ならではの味覚を皆様にご堪能いただけるようメニューを一新しました。

季節と風土に根ざした新しいメニューは、皆様を一口ごとに味と技の物語が広がる食の旅へと誘います。お馴染みのメニューはそのままに、コースメニューを一新し、ランチとディナーのスペシャルメニューを追加することで、よりグレードの高い食材を使った季節感あふれる限定メニューの数々をお楽しみいただけるようになりました。

**新ランチメニュー**



**週替わりランチスペシャル**

新しい「週替わりランチスペシャル」では、「干物セット」または「丼セット」をローテーションにてお届けします。

### 花籠膳 - 伝統の味

和食の定番メニューをずらりと取り揃えた大満足の「花籠膳」は、季節限定の旬彩膳とは異なり、通年でお楽しみいただけます。



### 旬彩膳-月替わりランチスペシャル

毎月、旬と彩をテーマにした新メニューがお楽しみいただける「旬彩膳」も、より厳選された食材を使用しさらに美味しくなりました。本格的な和食を懐石風にアレンジした 2 品のコースは、1 日 18 食限定のため予約は必須。[Resy](https://resy.com) からオンライン予約をし、[aloha@rs-honolulu.com](mailto:aloha@rs-honolulu.com) まで、Eメールにてお名前と予約日時をお知らせください。

## 新ディナーメニュー

### 一新されたコース料理



#### **響 - 料理長おすすめ会席**

シグネチャー料理をはじめ、伝統的な和食と魅力的な創作料理が素晴らしいハーモニーを奏でます。季節ごとに変わるお料理や充実の寿司セレクション、希少な食材をお楽しみいただける、料理長おすすめのコースです。

### **彩 - 季節の釜炊きご飯膳**

サントリーの看板メニュー「釜めし」は、日本の四季を感じられるよう、数ヶ月ごとに旬の新鮮な食材を提供しています。本格的な釜飯とともに、新鮮なお刺身や具だくさんの和食がずらり。バラエティ豊かな味は特別な日のご褒美に最適です。



#### **「葵」と「季（とき）」 - お鍋のコース**

和牛を贅沢に使ったコース、「葵」および「季」で、他では味わえないお鍋をお楽しみください。葵では宮崎和牛のすき焼きを、季ではミニ和牛のすき焼きを提供します。また、季のコースには季ハイボールも用意されており、こちらも好評を博しています。ぜひ、和牛の旨みをお鍋でご堪能ください。

### 新月替わりディナースペシャル

ディナースペシャルは、北海道産のウニをはじめとする新鮮な日本産の食材や、和牛のコロッケなど、おなじみの食材を洗練された調理法で提供。よりバラエティに富んだ上質なメニューをお楽しみください。

## 新デザート

餡子とフレッシュなフルーツで和風アイスを表現した「つぶあん入りフルーツアイスもなか」と、風味豊かな「マカデミアナッツ クリームブリュレ」の 2 種類の新デザートはお食事の締め最適です。その他にも、黒ごまプリンや酒粕のチーズケーキなど、バラエティ豊かなスイーツを取り揃えております。



グランドメニューでは、季節に合わせ趣向を凝らした会席料理、天ぷら、丼物、そば・うどんなどの伝統料理の盛り合わせ、シェフが目の前で調理する鉄板焼きなど、さまざまなシーンに合わせてお好みの味をお楽しみいただけるよう、海鮮からステーキまでバラエティ豊かな味をご用意しました。生ビール「ザ・プレミアム・モルツ」や、数々の賞を受賞したジャパニーズウイスキーを筆頭とする各種高級スピリッツなど、世界を代表する飲み物を製造しているサントリー。ワイキキ店では、これらのお飲み物をはじめ、エレガントなカクテルやトロピカルカクテルもお楽しみいただけます。

レストランサントリーの新メニューは、最初の一口から最後の一口まで、舌の肥えた美食家の皆様にも忘れられない食の体験をお約束いたします。お二人でのディナーに、ご友人やご家族とのお祝いに、当レストランのマスターシェフチームが厳選した味、食感、雰囲気完璧なハーモニーをご堪能ください。

###

### レストランサントリーについて

レストランサントリーは、日本最古にして最大のビール・蒸留酒メーカーであるサントリー・ホールディングスが所有し、サントリーのブランド名で日本の文化や料理を広めることを目的に 1980 年にハワイにオープンしました。ロイヤル・ハワイアン・センターの B 館 3 階に位置し、米国に残る唯一のレストランサントリーとして、ハワイの人々や国内外からの観光客にサービスを提供しています。レストランサントリーは、長年にわたり、あらゆるタイプの集まりやお祝い場として利用されてきました。

現在毎日営業しており、鮨・和食・鉄板の本格的な日本食メニューのほか、ラウンジや個室も備えています。ご予約は、[Resy](#) またはお電話（808-922-5511）にて承っております。詳しくは、[jp.restaurantsuntory.com](http://jp.restaurantsuntory.com) をご覧ください。

### メディア関係のお問い合わせ先

パクリムマーケティンググループ株式会社  
ページ・ノリス

[pr\\_japan@pacrimmarketing.com](mailto:pr_japan@pacrimmarketing.com)

ハワイ: +1-808-469-4852 | 東京: +03-5572-6066