



鮨・鉄板焼・和食・個室

## レストラン サントリーが、新年に 2 種類の カマアイナ限定メニューを発表



新しい年に、新しいセレクションを、変わらぬサントリーでご堪能ください

ハワイ州ホノルル（2024年2月）-ハワイで43年にわたり本格的な日本料理を提供している「[レストラン サントリー](#)」では、地元のお客様に感謝の気持ちを込めて、新しく2種類の[カマアイナ限定メニュー](#)をご用意いたしました。目の前で料理人が調理する[鉄板焼](#)をはじめ、最高級食材を使用した選りすぐりの逸品料理を、高級スピリッツなどのお飲み物とともにご堪能ください。サントリーはこの2年の間、内装のリニューアルやメニューのアップグレード、モダンなロゴへの変更など、さまざまな変化を遂げてきましたが、「真の日本料理とアロハ・スピリット溢れるおもてなしで最高のダイニング体験をお届けする」というスタッフの信念は変わっておりません。この機会にぜひ、サントリーが提供する美食体験をお楽しみください。

ランチとディナーの両方から選べるカマアイナ限定メニューは、ビジネスランチからデートまで、どのようなシーンにも最適です。ご提供期間は2024年4月15日まで、ご注文にはハワイ州発行のIDが必要となります。ご希望のお時間が混み合う可能性もございますので、事前のご予約をおすすめしております。メニュー詳細は以下をご覧ください。

### 和州牛と巻き寿司のランチセット（26ドル）

香ばしいサントリーのステーキと新鮮な巻き寿司の両方をご堪能いただけるランチセットです。セットには、熱々の鉄板にのった和州牛のトモサンカクステーキ（4オンス）、日替わりの巻き寿司、グ

リーンサラダとお味噌汁が含まれ、バランスの良いお食事をお楽しみいただけます。

### 鉄板焼ディナーコース料理 (85 ドル)

大好評だった鉄板焼ディナーが帰ってきました！新鮮な海の幸と山の幸を贅沢に使用した鉄板焼のディナーコースには、グリーンサラダ、日替わりチャウダースープ、北海道帆立 1 個、パン粉シュリンプ 1 尾、ロブスターテール 1 尾、US フィレステーキ 5 オンス、焼き野菜、ガーリックチャーハン、味噌汁、デザートが含まれています。

### 季節のスペシャルメニュー

レストラン サントリーの鮭カウンター「[季和 \(ときわ\)](#)」の[お鮭](#)や、数ヶ月ごとに変わる季節限定メニューなど、種類豊富なアラカルトメニューもご用意しております。北海道産の雲丹やオリジナル創作料理など、観光客から地元の方まで楽しめるスペシャルメニューをローテーションにてお届け。希少なサントリーウイスキーのサンプラーやノンアルコールビールとともにお楽しみください。

###

### 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、米国で唯一のレストラン サントリーとして、ハワイ在住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、会食やお祝いの場としても利用され、多くのお客様に本格的な高級和食のダイニング体験をお届けしてきました。

現在毎日営業しており、日本から仕入れた新鮮な食材で作るおまかせスタイルの鮭カウンター「[季和 \(ときわ\)](#)」、シェフの技を間近で見ることができる[鉄板焼ルーム](#)、特別な会食に最適な[プライベートダイニングルーム](#)と、3 つの異なる[ダイニング体験](#)をご提供しています。ロイヤル・ハワイアン・センターの駐車場をご利用のお客様には[バリデーション](#)を発行しております。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