



鮨・鉄板焼・和食・個室

レストラン サントリーに、 ハイボールとランチセットの新メニューが登場



五感で楽しむ美食体験をお届け

ハワイ州ホノルル（2024年6月） - [レストラン サントリー](#)に、色鮮やかで香り高い[ハイボールカクテル](#)が新たに登場しました。日本の老舗酒造メーカーの一つであるサントリーは、受賞歴のあるジャパニーズ・ウイスキーや生ビール「ザ・プレミアム・モルツ」を筆頭に、世界でも注目を集める多彩な飲料商品を展開しています。レストラン サントリーでは、そんなサントリーのウイスキーを美味しく嗜んでいただくために、代表的な飲み方だけではなく様々な割材と合わせたユニークな飲み方もご紹介しています。抹茶や梅、柚子などと組み合わせた新作のハイボールカクテルは、普段ウイスキーを飲まない方でもお楽しみいただける味わいに仕上がっています。

また、レストラン サントリーでは、趣向を凝らした会席料理をはじめ、天ぷら、丼物、蕎麦やうどんなどの定番メニューから鉄板焼きまで、予算内でお楽しみいただけるランチメニューも豊富にご用意しております。彩りとボリュームにこだわった魅力的な[ランチメニュー](#)の多くは、30ドル以下または30ドル前後と手頃な価格帯でご提供。[グランドメニュー](#)には海の幸からステーキまで揃い、ビジネスランチやご友人・ご家族とのお食事など、さまざまなシーンに合わせてお好みのメニューをお選びいただけます。

ハイボールカクテル

日本の春夏秋冬をテーマにした新作のハイボールカクテル・コレクションのベースには、同じく日本の四季をイメージしてつくられたジャパニーズウイスキー「季」を使用。桜の豊かな香りが楽しめる「春」、梅の酸味と紫蘇の爽やかな香りが絶妙にマッチした「夏」、ほんのり甘い

芳醇な抹茶と青りんごの風味が調和した「秋」、香り高い柚子とまろやかな甘酒がバランス良くブレンドした「冬」、の個性豊かな4種のカクテルを通年でお楽しみいただけます。

さらに、ジム・ビームを使った2つの新作カクテルも登場。鮮やかなブルーの「楽園パラダイス」はハワイをテーマにしたフルーティーなカクテル、「スーパーレモン」は日本でもおなじみのレモンサワーをアレンジした爽やかなカクテルです。レストラン サントリーではその他にも、ウイスキーやクラフトスピリッツ、トロピカルカクテル、ビール、ノンアルコールなど、種類豊富なメニューを取り揃えております。

ランチセット

ランチメニューには、ディナーメニューに匹敵するボリューム満点のランチセットをご用意しております。新メニューの「小町弁当」は、和食の定番メニューをずらりと取り揃えた全9品の贅沢なランチセット。季節によって内容が変わるので一年を通して新しい味をお楽しみいただけます。



7月からは、新しい鍋ランチセットもメニューに加わります（26ドル～）。鍋ランチセットはすき焼き（写真左）、しゃぶしゃぶ、海鮮鍋の3種類から選択でき、追加料金にて増量や牛肉のランクアップも可能です。

ディナーコース

ディナーメニューには、旬の新鮮な食材をふんだんに使用したプリフィクスメニューなど、本格的な和食を堪能できるコース料理をご用意しています。この度、料理長おすすめの会席「響」（写真右）と小鍋&すし会席「朱鷺」の2つのコース料理が刷新。旬の食材で日本料理の真髄を表現した芸術的なコース料理をお楽しみください。



###

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）](#)」、懐石コース料理や天ぷらなどの和食の代表的メニューを楽しめる[和食ルーム](#)、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、4 つの異なる[ダイニング体験](#)をご提供しています。プライベートダイニングルームは最大 12 名でご利用いただけます。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 をご覧ください。

メディア関係のお問い合わせ先

パッ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

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