

SUNTORY

JAPANESE CUISINE & WHISKY

H O N O L U L U



鮨・鉄板焼・和食・ラウンジ・個室

レストラン サントリー ファクトシート

レストラン サントリー

ロイヤル・ハワイアン・センター

B館3階 B307

2233 Kalakaua Ave, Honolulu, HI 96815

電話：(808) 922-5511

ウェブサイト：jp.RestaurantSuntory.com

Facebook：www.facebook.com/rrestaurantsuntoryhnl

Instagram：[@restaurantsuntoryhnl](https://www.instagram.com/@restaurantsuntoryhnl)

開業日：1980年9月15日

改装：2021年秋～冬

改装後の営業再開日：2022年3月27日

営業時間：

毎日

ランチ：11:30 a.m. ～ 1:30 p.m.

ディナー：5:30 p.m. ～ 9:30 p.m. (ラストオーダー)

ラウンジ バータータイム：9:30 pm. ～ 11:00 p.m.

座席数：144 席

和食ダイニングルーム：34 席

鉄板焼ルーム：60 席

鮪「季和」（鮪カウンター）：9 席

ラウンジ：26 席

個室：最大 12 名様まで。特別なご会食、結婚式前後のディナー、卒業や退職パーティーなど、様々なシーン、お祝い事にご利用いただけます。

広さ：6,400 ft²/595 m²

概要

ロイヤル・ハワイアン・センター開業時のオリジナルテナントであるレストラン サントリーは、常に進化し続けるワイキキの食文化の中心的存在として 40 年以上にわたり愛されてきました。日本のサービスの真髄である「おもてなし」は、単なる礼儀作法ではなく、人々に喜びや感動を与え、感謝の気持ちを示すことを言います。レストラン サントリーでは、比類ない丁寧なおもてなし、老舗酒造サントリーを代表する銘酒、そして伝統的な技術を以て調理した本格的な日本料理を提供し、お客様はハワイにいながら日本にいるような気分を味わうことができます。

ダイニング体験

鉄板焼

料理人が鉄板の上で食材を調理してお食事をご提供いたします。お客様は鉄板を囲み、料理人の手さばきを間近で見ながらお食事を楽しむことができます。レストラン サントリーの鉄板焼メニューでは、前菜や副菜を含むコース料理を複数ご用意しており、ランチ、ディナー共にバランスの取れたお食事で、満足のいくひと時をお届けします。

US ビーフ、宮崎牛、ロブスター、鮑、フォアグラなどの豪華な食材を、目の前で完璧に焼き上げた極上の鉄板料理をご堪能ください。

会席料理

会席料理は日本の伝統的な料理のひとつであり、高級料理として高く評価されています。テイastingメニュー（おまかせ）は、繊細な味と美しい盛り付けで、彩り豊かに四季を表現した複数のコースをご用意。旬の食材や地元の食材を取り入れ、それぞれの食材を引き立てるように丁寧に調理された料理は、味、食感、色のバランスが絶妙で、日本料理の素晴らしさを実感していただけます。美味しさのピークを迎えた食材でつくる「旬彩膳」では、季節毎に旬の味をお楽しみいただけます。

鮨「季和」

店内改装とともに、レストラン サントリーの鮨カウンターが新たなお店、鮨「季和」（ときわ）として生まれ変わりました。繊細な色彩と天然木が施された居心地の良いモダンな空間は、一つ一つ完璧に握られたお鮨をより一層美しく引き立てる内装に仕上げ、メニューは贅を尽くした「おまかせコース」へと一新、厳選した魚介類を使いハワイで極上のお鮨を、日本から招いた熟練鮨職人の匠の技とともにお召し上がりいただけます。凛としたプライベート感のある店内で大切な方と語り合いながら、余計なものを加えず素材の良さを引き出す鮨をお召し上がりください。鮨「季和」では二つのコースをご用意しております。お鮨をメインに楽しむおまかせコース「白州」はお一人様 160 ドル、おつまみとお鮨を存分に楽しむおまかせコース「季和」はお一人様 250 ドルです。ハワイでも指折りの鮨体験をお楽しみください。

和食

和食という言葉は、日本の伝統料理と西洋の影響を受けた料理の洋食とを区別するためにつくられました。和食は通常、日本の美学に基づいて、季節を反映した色と味の調和のとれた美しい盛り付けで表現されます。レストラン サントリーでは、天ぷら、丼物、焼き魚、そば、うどん、地元産の豆腐、鍋（すき焼き）など、さまざまな和食メニューをご用意しています。

お酒

大手老舗酒造メーカーの一つであるサントリーは、世界でも注目を集めるさまざまな商品を生み出してきました。ウイスキー愛好家をも魅了するサントリーのウイスキー「響」「山崎」「白州」は数々の賞を受賞しており、ストレートやロックはもちろん、カクテルでもお楽しみいただけます。また、サントリーが誇るピルスナービール「ザ・プレミアム・モルツ」をはじめ、ウイスキー「季」、ジン「六」、ウォッカ「白」などのジャパニーズクラフトスピリッツ、日本酒、焼酎、ワイン、ソフトドリンク、ノンアルコールカクテル、トロピカルカクテル、抹茶やサントリーのメロンリキュール「ミドリ」を使ったカクテルなど、多彩なお飲み物をご用意しております。

ラウンジ等にて、ウイスキーのテイスティングイベントやその他特別なプライベートイベントも開催しております。

個室

パーティーや特別な会食に最適なプライベートダイニングルームは最大12名様までご利用いただけます。シックな雰囲気、快適なプライベート空間で、ゆっくりと寛ぎながらお食事をお楽しみください。お祝いの席なども内容・人数・ご予算に合わせてカスタマイズした献立を準備します。お気軽にご相談ください。

デザインの進化

レストランサントリーは、1980年の開業来幾度かの改修工事を行っていましたが、2021年秋から一時休業し、200万ドルをかけた大規模改装を行いました。上質で洗練された空間を演出するために、日本文化に深く根付いているミニマリズムを主軸としたシンプルで洗練されたデザインに一新。アースカラーを基調としながらも豊かな色彩がアクセントとして施され、美しく熟成した木材を使ったパネルがバランスよく配置されています。この木製パネルには、世界のプレミアムスピリッツを牽引するサントリーにとって重要な

役割を担うウイスキー樽へのオマージュが込められています。店内に降り注ぐ柔らかな自然光は、豪華でありながら繊細な雰囲気演出し、目の前の料理を美しく引き立てます。お客様がホノルルにいながら、和食を五感で楽しめるような空間を目指しました。

デザイナーの紹介

Brown Ink 社代表 近藤 和隆

レストランデザイナーとして日本での寿司、鉄板などの和食業態を中心に、バー、カフェ、レストランを数多く手掛けています。「流行を超えて愛されるお店」をモットーとし、新しいデザインながら昔からあるような永く愛される温かい作品が特徴です。

運営会社

Suntory F&B International Group (サントリーグループ傘下)

責任者

鮎長：菅藤 卓弥

鉄板焼料理長：山本 浩二

和食料理長：斎藤 学

総支配人：田頭 哲司

副支配人：後藤 茜

メディア関連のお問い合わせ

Paige Norris, PacRim Marketing Group Inc.

パックリムマーケティンググループ ペイジ・ノリス

PR_Japan@pacrimmarketing.com

ハワイ：1-808-469-4852 | 東京：03-5572-6066