



RESTAURANT SUNTORY
JAPANESE CUISINE

鮨・鉄板焼・和食・ラウンジ・個室

レストラン サントリー ストーリー案

ハワイで極上のお鮨が堪能できるレストラン サントリーの新たなお店、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。鮨「季和」では二つのコースをご用意しており、プレミアムコースはお一人様 250 ドルです。またお鮨、鮨種に合った絶妙な日本酒、ワインのペアリング（別途料金）もお楽しみいただけます。

季節の食材を取り入れたランチ「旬彩膳」と「会席コース料理」

- 毎月違ったメニューが楽しめるのも、レストラン サントリーの魅力の一つです。中でも「旬彩膳」は、ハワイでは珍しい本格的な会席料理です。高級料理として知られる会席料理は日本の伝統的な料理であり、繊細な味と美しい盛り付けで四季を彩り豊かに表現した複数のコースで構成されています。旬の食材や地元の食材を活かして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ご実感いただけるでしょう。「旬彩膳」は旬の食材を取り入れて作るため、月ごとに内容が変わります。

サントリーのスピリッツ

- 1899年に創業したサントリーは、日本の大手老舗酒造メーカーの一つです。現在はプレミアムスピリッツのリーダーとしてその名を世に広め、世界的に有名な飲料を多数手掛けています。中でも、受賞歴のあるウイスキー「響」、「山崎」、「白州」は、独特で多層的な風味に加えて入手機会が限られていることもあり、多くの人から高い関心を集めています。日本ならではの六種のボタニカル（植物）をブレンドしたクラフトジン「六」や、国産米100%を使い竹炭で濾過したほのかな甘みのあるクラフトウォッカ「白」は、クリアな味わいのお酒を好む愛飲家に人気です。また、サントリーの看板ビール「ザ・プレミアム・モルツ」は、日本を代表するベストセラービールとして不動の地位を築いています。ワイキキのレストランサントリーでは、これらのお酒をはじめ、カクテル、ワイン、日本酒、焼酎などを豊富に取り揃えております。サントリーの職人魂が込められたグラスを心ゆくまでご堪能ください。

レストランサントリーのルーツと日本のミニマリズムを融合させた新デザイン

- レストランサントリーは1980年の開業来、幾度かの改修を経ておりましたが、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。この大規模改修では、日本のミニマリズムから着想を得たデザインに一新。デザイナーのBrown Ink社代表の近藤和隆は「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を多く手掛けています。レストランサントリーは、ニュートラルカラーを基調に、柔らかな光の照明と上質な家具、自然の要素が調和したオープンで洗練された空間となり、自然と足を運びたくなるような心地よさを感じることができます。また、ダイニングルームに配された美しく熟成した木製パネルは、プレミアムスピリッツを牽引するサントリーの豊かな歴史にちなんで、世界的に高い評価を得ているウイスキー樽を表現。サントリーの伝統を守りながらも、モダンでラグジュアリーな次世代のレストランへと生まれ変わった新レストランサントリーで、特別なひとときをお過ごしください。

1つのレストランで、三種の和食を提供

- 日本料理、鉄板焼、鍋料理、鮨を提供するレストランが数多くある中で、レストランサントリーの大きな特徴は、ひとつのレストランで本格的かつ多彩な日本料理を堪能できることです。レストランサントリーのグランドメニューは、お鮨、鉄板焼、和食の3種類に分類されています。鮨「季和」（鮨カウンター）では、モダンな空間の中で、熟練の鮨職人が新鮮なお魚を使って握るおまかせコースと、厳選された日本酒とワインのペアリングを満喫することができます。鉄板焼テーブルでは、シェフが鉄板の上で食材を操る華麗な手さばきをご覧になりながらお食事をお楽しみいただけます。鉄板焼のメニューには、宮崎和牛、USプライムビーフ、ロブスター、フォアグラ、ハワイ島産のアワビなど、様々な高級食材をご用意しています。和食テーブルでは、会席料理、しゃぶしゃぶ、すき焼き、天ぷら、丼物、そば、うどん、そうめん、焼き魚、漬物など、種類豊富な日本の伝統料理をお召し上がりいただけます。

総料理長のおすすめメニュー

- ディナータイムには、全てのグランドメニュー開発に携わった総料理長、上久保 剛自らが薦める「シェフのおすすめメニュー」が登場します。このメニューにはシェフのテイストや創造性が定期的に反映されるため、毎月または隔月で内容が変わります。シェフが提案するこだわりの絶品メニューをご堪能ください。

ハワイにいながら日本を感じることができる和食レストラン

- 本格的な日本料理、落ち着いた雰囲気、卓越したおもてなしを提供するレストランサントリーでは、ハワイにいながら日本でお食事をしている気分を味わうことができます。レストランサントリーでは「和顔愛語 先意承問（わけんあいご せんいじょうもん）」をサービスの基本としています。「和顔愛語 先意承問」は「相手の身になって親しみのある穏やかな笑顔と思いやりで満ちたあたたかい言葉を発し、相手の気持ちを

察して先に動くこと」を意味しており、この行いが結果として相手の方の心の平穏と満足をもたらし、心と心が繋がるという仏教の教えです。店内に一歩足を踏み入ると、繊細な盛り付け、スタッフの気配り、禅をイメージしたデザインなど、レストラン サントリーのこだわりを随所に感じられるでしょう。総料理長の上久保 剛は東京の日本料理店で長年にわたり研鑽を積んだ経験を活かし、鉄板焼、鮨、和食、飲み物を含む全てのグランドメニューを監修しました。本場の味にこだわるのはもちろん、「和顔愛語 先意承問」を基本としたサービスに欠かせないおもてなしの心も大切にしています。このおもてなし精神はスタッフ一人ひとりに受け継がれており、常連客は皆、日本の卓越したサービスを求めてレストラン サントリーに来店されています。

ハワイの食材と伝統的な和食の技術を融合させたレストラン サントリー独自の味

- 日本料理は、季節の移ろいを感じる旬の食材を取り入れることが重視されています。レストラン サントリーでは、ハワイの豊かな自然の中で育った多彩な食材を使用し、ポケや自家製マカダミアナッツ豆腐、ハワイ島産アワビ、ハワイ近海で採れた新鮮なお魚のお刺身など、地元の食材を活かした本格的な和食をお楽しみいただけます。ハワイの食材と日本の伝統的な調理法を融合させることで、サントリーの伝統を守りながらもハワイの文化に対する敬意を表現しています。

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