



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

鮨・鉄板焼・和食・ラウンジ・個室

レストラン サントリーについて

レストラン サントリーは、長年多くのお客様にご愛顧いただいているハワイホノルルの高級和食レストランです。本格的な日本料理、上質なお酒、比類ない丁寧なおもてなしで最高のお食事体験を提供し、ハワイ在住の方々や世界各国からの旅行者の方々から高い評価をいただいております。

鮨職人が厳選した魚を使って握るおまかせの鮨コースと日本酒またはワインのペアリング、鉄板焼、季節の会席料理、和食（天ぷら、丼、そば、うどん、鍋など）の多種多様なグランドメニューを揃えており、様々なシーンやお客様のお好みに合わせたスタイルでのお食事をお楽しみいただけます。お飲み物も、サントリーを代表するビール「ザ・プレミアム・モルツ（樽生）」、受賞歴のあるジャパニーズウイスキー「響」、「山崎」、「白州」、プレミアムスピリッツ各種、トロピカルカクテルなど、幅広くご用意しております。

1980年9月15日にワイキキにオープンしたレストラン サントリーは、ロイヤル・ハワイアン・センター開業時からのオリジナルテナントとして、40年に亘る歴史あるレストランです。

2021年秋から200万ドルの大規模改装を行い、ダイニングルームと鮨カウンターを一新。鮨カウンターは新たなお店 鮨「季和」（ときわ）として生まれ変わりました。日本のミニマリズムから着想を得たシンプルかつ高級感のあるデザインとサントリーのルー

ツである日本のウイスキー樽へのオマージュが融合した木の温もりあり空間となっております。

当レストランは、日本の大手老舗酒造メーカーの一つであるサントリーホールディングスの傘下で経営しております。サントリーというブランド名の下に、日本の文化および日本食を海外に広めることを目的とした国際的なレストランの一つです。多くの日本人を魅了し続けているハワイは、昔から日本とつながりの深い土地であり、また、世界中から多くの人々が集まる特別なリゾートでもあり、世界の皆様に向けて日本の文化、日本料理の素晴らしさを発信していきたいサントリーにとってまさに理想的な場所でもあります。