



プレスリリース
報道関係者各位

2022年6月10日

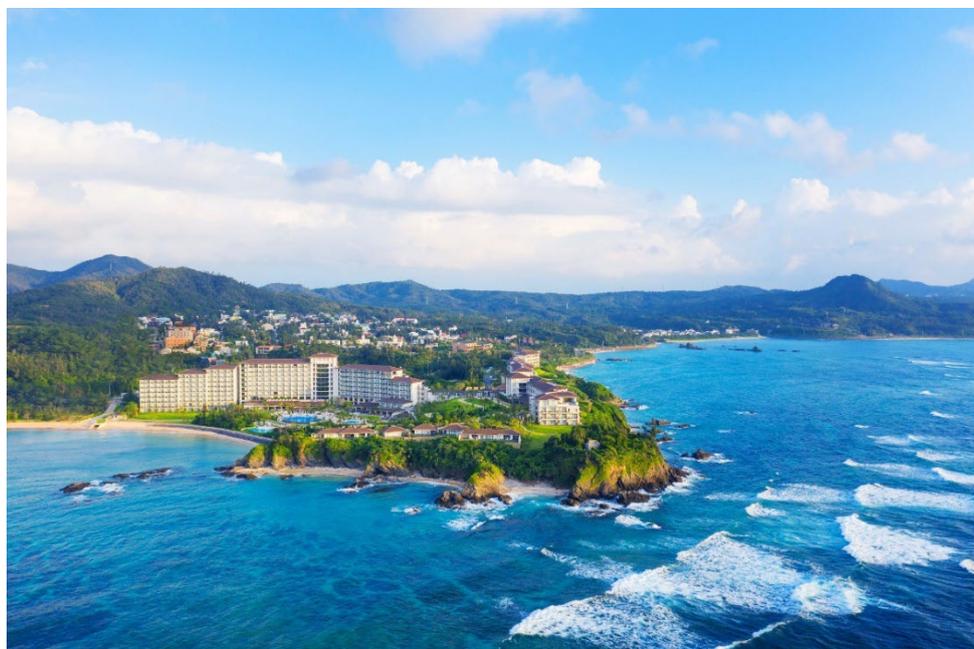
ハレクラニ沖縄

開業3周年記念 催しのご案内

「ハレクラニ沖縄」(所在地：沖縄県国頭村恩納村名嘉真 1967-1、総支配人：吉江 潤)は2022年7月26日(火)に、開業3周年を迎えます。

「ハレクラニ沖縄」は、世界最高かつ高い評価を受け、100年以上に渡り世界中のお客さまをおもてなししてきたハワイのラグジュアリーホテル「ハレクラニ」の2軒目として、2019年7月26日に沖縄本島・恩納村の沖縄海岸国定公園内に開業し、多くのお客さまをお迎えして参りました。この開業3周年を迎えるにあたり、お客さまへの感謝を込めた催しやご滞在の皆さまへのプレゼントをご用意いたしましたのでご案内申し上げます。

URL：halekulaniokinawa.jp/3rdAnniversary



【 開業3周年 特別記念ガラディナー by Nabeno-Ism 】

東京・浅草駒形“Nabeno-Ism/ナベノイズム”エグゼクティブシェフ CEO 渡辺 雄一郎 氏を招き特別ガラディナーを開催いたします。渡辺シェフの豊かな経験と卓越した確かな技術から生み出されるメニューの数々と、最先端のラグジュアリーリゾート、ハレクラニ沖縄が皆さまに送るこのとき限りの珠玉の美食体験をぜひご堪能ください。



渡辺 雄一郎シェフ



イメージ

渡辺 雄一郎シェフは 21 年もの長きにわたり、フランス料理界で最も有名といわれる料理人のひとりであるジョエル・ロブション氏の店で働き、2004 年から 11 年間、東京・恵比寿の“ジョエル・ロブション”でエグゼクティブシェフを務め、2007 年から 2015 年まで 9 年連続でミシュラン 3 つ星を維持してきた世界でも希少な存在です。その実力を発揮し 2016 年にオープンした自身のレストラン「Nabeno-Ism/ナベノイズム」は、初年度にミシュラン東京で 1 つ星を獲得し、現在は 2 つ星を維持するなど、他のシェフや料理関係者からも高い評価を受けている人気店となっています。

「料理はひとりではできない。だからこそ、自分自身に関わるすべての人、食材、道具、物事に対し感謝と敬意を忘れないことが大切だと思っています」と語る渡辺シェフの、「大切な人や家族を迎えるつもりでお客さまをもてなしたい」という想いは、ハレクラニの“OHANA（ハワイ語で家族の意）精神”に通ずるものがあり、今回の開催に至りました。

メニューは、沖縄県産豚肉をはじめとし、海ぶどう、しまダコ、車海老など新鮮な魚介、パイナップル、マンゴー、アセローラなどのトロピカルフルーツなど、沖縄の食材の特徴を生かした 6 品にアミューズ、プティフルを加えた贅沢なコースです。

開業 3 周年 特別記念ガラディナーの詳細は次のとおりです。

【開催日時】 2022 年 7 月 26 日（火） 18:30 ドアオープン / 19:00 ディナー開始

【開催場所】 ボールルーム 「ハウテラス」（ビーチフロントウイング 3F）

【内 容】 渡辺 雄一郎シェフによる 6 品のコース

【料 金】 38,000 円（ワインペアリング、税金・サービス料を含みます）

【定 員】 60 名様

【ご予約・お問い合わせ先】

TEL : 098-953-9530（ハレクラニ沖縄 レストラン予約 10:00～18:00）

URL : halekulaniokinawa.jp/nabeno-ism/

※ メニューや実施内容は、予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。

【 Sunset Bar SPECTRA feat. Shuzo Nagumo 】

サンセットバー「スペクトラ」では、日本におけるミクソロジーカクテルの第一人者である 南雲 主于三（なぐも しゅうぞう）氏をゲストバーテンダーとしてお招きします。最先端の技術と機材を巧みに操り、今までにない新しい驚きを生み出し続ける南雲氏が、この日のためだけに特別に仕立てるカクテルをお楽しみください。

【日 時】 2022年7月26日（火）

17:00～22:00

【場 所】 サンセットバー「スペクトラ」
（サンセットウイング 5F）

【内 容】 南雲 主于三 氏による
ミクソロジーカクテル
・アルコール 4品
・ノンアルコール 1品

【料 金】 アルコール 2,500円より
ノンアルコール 2,000円
（税金・サービス料込み）

【お問い合わせ先】

TEL：098-953-9530

（ハレクラニ沖縄 レストラン予約 10:00～18:00）



南雲 主于三 氏

※ カクテルの内容は、予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。



7月26日 21:00より、3周年をお祝いする記念の花火が打ち上がります。夏の夜空を彩る色鮮やかな花火を、皆さまお揃いでお部屋やプールサイドからご鑑賞ください。

花火イメージ

また、開業記念日当日にご宿泊のお客さまに3周年の感謝を込め、アウトドアや旅行などさまざまなシーンでお使いいただけるハレクラニ沖縄“オリジナル タンブラー”を1室1個プレゼントいたします。ユニセクスのデザインと保温保冷効果に優れたタンブラーで、外出先やご自宅でも美味しいドリンクをお楽しみいただけます。

「2019年7月に、沖縄という神秘の楽園アイランドがもつ自然のエネルギーと、最高峰のラグジュアリーを融合させた唯一無二のリゾートとして、恩納村の美しい海辺に開業した“ハレクラニ沖縄”は、この度、開業3周年を迎えることができました。開業後は“新型コロナウイルス”による影響などもございましたが、皆さまのご愛顧とスタッフのおかげにより、この日を迎えられますことに厚く御礼申し上げます。3周年を祝したミシュラン獲得シェフによる一夜限りのガラディナーや、ミクソロジー第一人者によるカクテルイベントなど、ハレクラニ沖縄での特別な滞在をお過ごしいただけるよう、スタッフ一同皆さまのご来館をお待ち申し上げます。」

（ハレクラニ沖縄 総支配人 吉江 潤のコメント）

渡辺 雄一郎 プロフィール

ミシュラン 2つ星を獲得した東京・浅草駒形にあるフレンチレストラン『Nabeno-Ism/ナベノイズム』のエグゼクティブシェフ。



1967年 千葉県生まれ

1988年 大阪あべの辻調理師専門学校卒業後、同校フランスシャトー・ド・レクレールに進学。
同年秋よりミシュランの2つ星 クーシュヴェル、サントロペ「ル・シャビシユ」 「ラプロポ」にて研修。

東京『ル・マエストロ・ポール・ボキューズ・トーキョー』でキャリアをスタート。

2004年 シャトーレストラン『ジョエル・ロブション』エグゼクティブシェフに就任。

2007年 ミシュラン東京で3つ星を獲得し、2015年まで9年連続で3つ星を維持。

2016年 7月7日、東京・浅草駒形にレストラン『Nabeno-Ism / ナベノイズム』を開業。

現在、ミシュラン 2つ星、ゴ・エ・ミヨ 17点4トック。

2021年 第12回農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」ブロンズ賞受賞。

Nabeno-Ism Official HP : www.nabeno-ism.tokyo/

南雲 主于三 プロフィール

最先端の技術と機材を巧みに操り、既存にない新しいカクテルを生み続けている日本随一のミクソロジスト。



1980年 岡山県生まれ

1998年 池袋Bar X-Marks the spotにてバー業界に入る。東京都内で大小様々な店舗に勤務

2006年 単身渡英。ロンドンのメトロポリタンホテル内のNobu Londonに勤務。その後、ヨーロッパをくまなく周る

2007年 帰国。同年11月にXEX東京のヘッドバーテンダー就任。

2009年 スピリッツ&シェアリング(株)を設立。代表取締役就任。現在は東京都内、銀座、日比谷、赤坂、虎ノ門などにMixology Groupの複数のBarを運営。

店舗経営の他に、メーカーのプロモーション企画コンサルティング、大手外資ホテルのメニュー開発、外資酒類大手との商品開発コンサルティング、様々な団体や企業などのパーティへのカクテルメイクのケータリングなどを中心に事業を拡大。アジアを中心に世界中でイベント、カクテルセミナーを行いつつ、国内外多岐に渡り活躍中。

主な著書に、“The Art of Advanced cocktail (旭屋出版)”“Twist Cocktails (旭屋出版)”“MIXOLOGY COCKTAIL (旭屋出版)”“進化するBAR by drink planet (柴田書店)”“The Mixology (柴田書店)”などがある。

ハレクラニについて

1984年のオープン以来、世界最高かつ高い評価を受けるラグジュアリーホテルのひとつとして、ハレクラニは500以上の栄誉、賞を受賞してきました。Condé Nast Traveler のReader's Choice Award では、オアフ島のホテルの中で1位に選ばれ、2018年のBest Hotels on Oahu in Travel + Leisureのひとつにも選ばれました。ハレクラニには、スパハレクラニ、ハウス ウィズアウト ア キー、ルワーズ・ラウンジ、オーキッズの他、ハワイで最長かつ連続でAAA のファイブダイヤモンドを取得し、フォーブス・トラベルガイドの五つ星レストランに輝くラ・メールがあります。また、20年間におよびオアフ島を最も象徴する文化的施設との特別な連携を通じて、芸術や文化に力を入れてきました。ハレクラニはホノルルを拠点とするハレクラニコーポレーションのブランド管理部門であるHotels and Resorts of Halekulani が運営し、同部門はハレプナ・ワイキキ・バイ・ハレクラニも監督しています。ハレクラニは、ザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールドのメンバーであり、東京を代表するホテル「帝国ホテル」とも提携しています。

ハレクラニ沖縄について

ハワイを代表するホテル「ハレクラニ」の2つ目のホテルであり、ハワイ以外では初のホテルである「ハレクラニ沖縄」は沖縄本島の恩納村に位置するラグジュアリーなビーチリゾートです。周囲の地理的景観を生かして建設されたこのホテルは、沖縄海岸国定公園内の約8万7,000㎡におよぶ敷地面積と豊かな自然に囲まれ、全長約1.7kmの海岸線沿いに面しています。ハレクラニ沖縄には、4つのレストランをはじめ、バーやBBQエリア、スパハレクラニ、フィットネスジム、ラグジュアリーなブティック、約200㎡の広さを持つ会議・コンベンションスペース、5つのプール(屋外4、屋内1)など、多彩な施設を備えています。メインプールの「オーキッドプール」は、ハレクラニのシンボルであるカトレアを約150万個ものモザイクタイルで描いています。ハレクラニ沖縄は世界の中で最も特別でラグジュアリーなホテルだけが加盟できるザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールド(LHW)の、日本で3番目の加盟ホテルです。また、ワールドワイドでホスピタリティを格付けする世界有数のトラベルガイド『フォーブス・トラベルガイド』2022年の「ホテル部門」において、沖縄そして日本のリゾートとしては初となる最高評価5つ星を獲得しています。

<ご予約、お問い合わせ先>

ハレクラニ沖縄 レストラン予約

TEL : 098-953-9530 (10:00~18:00)

<報道関係者からのお問い合わせ先>

ハレクラニ沖縄 プレス担当：樺澤(かばさわ)、眞榮城(まえしろ)

TEL : 098-953-8600 (ホテル代表)

E-Mail : press@halekulaniokinawa.com