

ビーチハウス・アット・ザ・モアナ 概要
(2017年1月現在)

名称:	beachhouse at the moana ビーチハウス・アット・ザ・モアナ
ロケーション:	モアナ サーフライダー ウェスティン リゾート&スパ 1階
所在地:	Moana Surfrider, A Westin Resort & Spa 2365 Kalakaua Avenue Honolulu, Hawaii 96815
営業時間:	ディナー: 午後 5 時 30 分～9 時 30 分 ラウンジサービス: 午後 5 時～10 時
電話番号:	808-921-4600
ウェブサイト:	http://jp.moana-surfrider.com/beachhouse.htm
開業日:	2007年11月28日
最大収容人数:	200名
スタッフ:	ディレクター: ブレット・カリス ジェネラルマネージャー: ジョン・オソリオ プライベートダイニングマネージャー: 政子・マッカーター
お食事:	ハリスランチで育てられたアンガス牛やオーストラリア/アメリカ産和牛(神戸牛)、黒豚、オーガニック・チキン、シーフードにハワイのアクセントが加わったお料理をご堪能いただけます。
総料理長:	デヴィッド・ルケラ
コンセプト:	ワイキキビーチ沿いに佇むビーチハウス・アット・ザ・モアナでは最高級のステーキ、新鮮なシーフードなど厳選された食材と地元で採れた食材を使用し、ハワイからインスピレーションを受けたお料理が数々の受賞歴がある豊富なワインリストや手作りのカクテルと共に楽しめます。静かな太平洋のそばでタイムレスな空間をビーチハウス・アット・ザ・モアナでお過ごしください。
価格帯:	前菜 / スープ: \$14～\$24 サラダ / スープ: \$11～\$16 メインディッシュ: \$32～\$85 サイドメニュー: \$11 デザート: \$11～\$18

- 雰囲気:** 深い歴史と伝統を感じさせる、洗練されたアイコンニックなホテルとレストラン。世界的にも有名なビーチを見渡せる特等席で多くの食通をうならせてきました。
- おすすめのお食事:**
- シーフード盛り合わせ** お1人様\$45 (2人前より承ります)
シュリンプカクテル、タラバガニ、ハワイ島産アワビ、季節の牡蠣、ハワイ近海マグロ「アヒ」、ハマチの刺身等シーフード各種冷製盛合わせ
マンゴー風味のカクテルソース、ワサビ醤油、ハイビスカスと胡椒の香りのピリ辛ミニョネットソース添え
- ハリスランチ・ボーンイン・リブアイ 20 オウンス(約 567g) \$63**
カリフォルニアで育った風味のよい濃厚な味わいの牛肉をお楽しみ頂けます。
- オーストラリア産ラムラック \$49**
ザクロのデミソース
- コースメニュー:**
- モアナクラシック・コースメニュー \$75**
- 前菜:**
季節のサラダまたはオニオンスープ
- メインディッシュ:**
グリルドステーキ”オスカー”(カニの身、アスパラガス、カニとベアルネーズソース添え)、または本日のお魚料理とジャンボシュリンプのグリル)
- デザート:**
コナコーヒー・ティラミスチーズケーキ、シャーベット、またはアイスクリーム
- シグネチャードリンク:**
- 世界的に評価が高いレストランのメニューに劣らない豊富なワインリストをご用意しております。ニューワールドとオールドワールドのレッドワインとホワイトワインを地域や国に分けて分類しています。ビーチハウス・アット・ザ・モアナでは他にも地元産のリキュールを使用したシグネチャーカクテルが楽しめます。
- ビーチハウス・カクテル**
フルール・エルダーフラワー・リキュール、スパークリングワイン
- マンゴーリシャス!**
ラハイナ・シルバーラム、フルール・エルダーフラワー・リキュール、マンゴー、パッションフルーツ
- 受賞歴:**
- 2010～2016年: ワインスペクテイター誌
アワードオブエクセレンスを受賞しました。
 - 2016年: オープンテーブル
米国アルプレスコダイニング部門トップ 100を受賞しました。

- 2016年:ハワイマガジン誌
リーダーズ・チョイス・アワードでベストロマンティックレストランに選ばれました。
- 2014年:オープンテーブル
アウトドアダイニング部門トップ100を受賞しました。