



プレスリリース
報道関係者各位

2023年5月16日

ハレクラニ沖縄

開業4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2023年7月26日(水)に、皆さまのおかげにより開業4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皆さまをおもてなししてきたハワイ/ワイキキ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、これまでに多くのお客さまをお迎えして参りました。

この開業4周年を迎えるにあたり、ご滞在のお客さまへの感謝を込めた催しを実施いたしますので、ご案内申し上げます。

URL：<https://www.okinawa.halekulani.com/news/173/>



【開業4周年 特別記念ディナー】

香港で絶大な人気を誇る「VEA (Vicky Et Antonio)」および「WING」のオーナーシェフ ヴィッキー・チェン (Vicky Cheng) 氏と、ハレクラニ沖縄イノベティブレストラン「SHIROUX (シルー)」のコンサルティングシェフを務める、東京・外苑前「フロリレージュ」のオーナーシェフ 川手寛康氏との、この日この時だけの夢のコラボレーションディナーを開催いたします。



Vicky Cheng シェフ



川手寛康 シェフ

"チャイニーズ×フレンチ"の哲学を持ち、"食は世界共通の言語"と語る"ヴィッキー・チェン"シェフは、2015年にオープンした「VEA」において、そのスキルをさらに成熟させ一躍、高い評価を受ける人気店へと育ててきました。そして、2021年にオープンした「WING」では、2023年の「アジアのベストレストラン 50」において第37位を獲得。自身のルーツに持つ中国八大料理を軸に得意とする西洋料理のテクニックを融合させ、伝統に忠実でありながら、新しい命を吹き込み洗練された芸術的な料理を提供し続けています。

また、ハレクラニ沖縄開業以来、イノベティブ「SHIROUX」を支え、世界的にも注目を集める川手寛康シェフは、“old is new”をテーマに、フーチバー（沖縄よもぎ）、アーサー、島とうがらしなど、主に沖縄の風土が育む豊かな地元の伝統食材と、フレンチの技法を巧みに融合させながら新しい料理の数々を生み出し、“ここ”でしか味わえない食体験を“シェフのおまかせコース”を通して提供しています。決して立ち止まることなく日々刻々と進化していく彼独自の料理で、多くの美食家たちを魅了しています。

“稀代のシェフ”ふたりの手から生み出されるメニューの数々と、開業4周年を迎える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贈る珠玉の美食体験をぜひご堪能ください。

「開業4周年 特別記念ディナー」の詳細は次のとおりです。

【開催日時】2023年7月26日(水) 18:00 ドアオープン / 18:30 ディナー開始

【開催場所】イノベティブ「SHIROUX」(サンセットウイング 5F ロビー階)

【内 容】Vicky Cheng、川手寛康 両シェフによるコース

【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】50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 : https://halekulaniokinawa.jp/4thanniv_dinner

※ 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。

【 The World of Hula Presented by Kanoë Miller 】

ハワイはもとより、日本でも絶大な人気を誇るフラダンサー「カノエ・ミラー」によるショーをお届けいたします。



カノエ・ミラーは、1977年より長きにわたり、ハワイのハレクラニにおいてフラのトップダンサーを務め、現在も現役で踊り続けています。フラを通じて女性としての美しさや表現力にこだわり、また、「フラを愛する人は平等」というポリシーから、年代を問わずすべての人を受け入れるフラのプログラムの講師も務めており、特に2009年から5年間、ハワイ大学カピオラニコミュニティカレッジにおいてフラ講師を務めた際には、多くのプログラム参加者から絶賛の声を集めました。

カノエ・ミラーは日本でも多くのファンを持ち、そのファンの皆さまからの熱いご要望に応え、今回が2019年7月ハレクラニ沖縄開業時に続き2回目の来館となります。日本のリゾートではここでしか見ることのできない彼女のショーをぜひご堪能ください。

「The World of Hula Presented by Kanoë Miller」の詳細は次のとおりです。

【開催日時】2023年7月26日（水）および27日（木）19:00より

【開催場所】エンターテインメントエリア（ビーチフロントウイング 2F ロビー階）

※ ご宿泊のお客様は、日時限定で客室のテレビでもご覧いただけます。

※ 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。

【 打ち上げ花火 】

7月26日（水）21:00より、開業4周年をお祝いする記念の花火を打ち上げます。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。

※ 雨天の場合は、翌7月27日（木）に順延となります。



花火イメージ

また、7月26日の開業記念日当日にご宿泊のお客さまには4周年の感謝を込め、ハレクラニ沖縄のロゴをあしらった“オリジナルステーションナリー”を1室におひとつプレゼントいたします。お仕事や普段の生活の中で、ぜひお使いください。

「2019年7月に、沖縄という神秘の楽園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、皆さまのご愛顧のおかげにより、この度、開業4周年を迎えることとなりました。この4年の間には世界的にも権威のある『フォーブス・トラベルガイド』において、2022年、2023年と2年連続で最高評価5つ星を獲得することができるなど、多くの皆さまにご支援をいただきましたことに厚く御礼を申し上げます。今後もお客さまの声やご要望に真摯にお応えしながら、皆さまの“記憶に残るご滞在”を提供し、選り続けていただけるホテルであるよう尽力して参る所存です。4周年の記念日には、香港からのゲストシェフと弊ホテルのコンサルティングシェフによる、この日限りの特別ディナーや、フラの第一人者によるショーなど、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、魅力的な催しをご用意し皆さまのご来館をお待ちしております。」（ハレクラニ沖縄 総支配人 吉江 潤のコメント）

ヴィッキー・チェン (Vicky Cheng) プロフィール



香港で生まれ、カナダのトロントで育ったヴィッキー・チェンは、ミシュランの星を獲得したニューヨークのシェフ、ダニエル・ブルルー (Daniel Boulud) をはじめとする、フランス人シェフの下で料理の知識と技術を学び、料理の基礎を築きました。フランス料理という確固たる経歴を持つ彼は、地元である香港の文化や食材をフランスの美食技術と融合させることで、周囲の環境を反映させた料理を開発し、2015年に「VEA (Vicky Et Antonio)」、そして2021年にオープンした「WING」それぞれのレストランでは、「チャイニーズ×フレンチ」というユニークな料理哲学を軸に、新鮮な食材にこだわり、メニューの核となる部分はそのままに、季節の移り変わりに合わせて個々の料理を変更したり、まったく別のものにするなど、彼は“料理”を通して食事をする人に喜びを与えるだけでなく、心に響く体験を提供しています。

VEA Official Web Site : <https://vea.hk/> (英語)

WING Official Web Site : <https://wingrestaurant.hk/> (英語)

川手 寛康 プロフィール



東京生まれ。洋食レストランを経営する父を持ち、高校卒業後、都内レストランでの勤務のうち、西麻布「ル・ブルギニオン」へ。2006年に渡仏し、モンペリエの名店「ジャルダン・デ・サンス」で腕を磨きました。帰国後は、2007年からミシュラン3つ星を守り続ける東京・白金台「カンテサンス」でスーシェフを務め、2009年に自身がオーナーシェフのレストラン「フロリレージュ (Florilège)」をオープン。2016年にミシュラン1つ星、2018年より連続で2つ星を獲得。「ミシュランガイド東京2022」においては、持続可能なガストロノミーを実践するレストランに対して贈られるグリーンスターにも認証されました。また、2017年の「世界のベストレストラン50」では、“One To Watch Award (注目すべき1軒)”を受賞し、2021年「アジアのベストレストラン50」で7位、「ワールドベストレストラン50」で39位。2022年「アジアのベストレストラン50」で3位へとランクを上げました。ハレクラニ沖縄の開業時よりイノベティブ「SHIROUX」のコンサルティングシェフを務め、決して立ち止まることなく日々刻々と進化していく彼独自の料理で、多くの美食家たちを魅了しています。

Florilège Official Web Site : <https://www.aoyama-florilege.jp/>

カノエ・ミラー プロフィール



カノエ・ミラー氏は、13歳の時に「ハワイ文化復興の母」と呼ばれる伝説のダンサー、“マイキ・アイウ”に師事しフラを始めました。早くからその才能を認められ、15歳でミス・ティーン・ハワイを受賞、1973年にはミス・ハワイに選ばれ、ハワイのアロハスピリットの親善大使として、世界中を駆け巡り、モデルとしても活躍するなど、美しさとフラの才能を持ち合わせたハワイを代表するフラダンサーです。現在も現役でハレクラニ/ワイキキでフラを踊り続けていますが、彼女のダンスを楽しみに訪れる人々からは“フラの女神”“ハレクラニの華”とも称され、その踊りは長年多くのお客様を魅了しています。

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年間におよぶ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、2023年も2年連続で認定されました。

<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