

ロングステイにも役立つ極楽ハワイマガジン

ハワイスタイル

2009 NO.19



特集

脱観光、脱ツアー、脱ホテル!

“暮らすハワイ”を 手に入れる!

愛され続ける伝統を知る

ハワイ、フラに出会う旅

愛すべきハワイの原風景

海辺 ~Seashore~

“観光以上、
移住未満”が
一番おもしろい





Evening

ここは一流レストラン？
いいえ。

滞在先でも
シェフのおもてなしを
楽しめるんです。

大切な夜は、プライベートシェフを招いて極上のおもてなしを受ける。
寛げる自宅のような滞在先だから叶う贅沢はいかがだろうか。

写真：落合明人、尾住代子
文：松崎裕美子 Text: Yumiko Matsuzaki



Photo
岩本一宏
Kazuo Iwamoto
出張シェフ/門扉シェフ

東京出身。赤坂やNYで修行後、
麻布十番に焼き鳥専門店「門扉」
を構える。2002年に念願だっ
たハワイ移住を実現し、出張サ
ービスを開始

“ハワイ暮らし”を始めませんか？



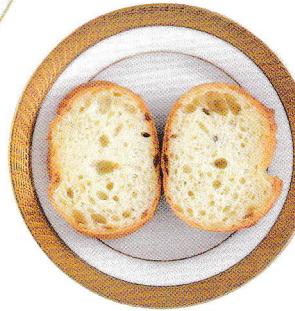
右上：調理が始まると部屋中をいい香りが包む 左上：テーブルクロスや皿、グラスなどを持ち込んでディナーの舞台をセッティング 左下：「ぜひ大切な人と一緒に食べてほしい」と岩本シェフ

data

門扇

Monsen

2345 Ala Wai Blvd., #1717, Honolulu, Oahu
E-mail: monsenhi@lava.net
http://monsenshi.hp.infoseek.co.jp/
料金：ブッフェ (6~30名) \$60~、フルコース (2~10名) \$80~、(税・サービス料別途)
※予約は当日の3日前まで
MAP: P132 E-2



上：ブルーチーズドレッシングのサラダ 中：蒸し鶏を和えた前菜をスライスしたトマトに載せて 下：メインディッシュ、魚貝と小エビの赤ピーマンソース。海鮮の旨みが濃縮されたソースはパンとともに最後まで食したい

時間が経つのも忘れて
至福のひと時を味わう

部屋の窓からハワイの美しいサンセットを眺めつつ、気の合う仲間とワイングラス片手に一流シェフの料理に舌鼓を打つ。暮らすようにステイするハワイなら、滞在先にシェフを招いてこんなプライベートな晩餐会を開くことも可能だ。

「料理を作ることは、食べる人に『幸せな時間』をおもてなしすること」と語るのは、東京麻布で5つ星に輝いた鳥料理店「門扇」を28年間にわたり営んでいた岩本一宏シェフ。2002年にハワイへ移住、現在はコンドミニアムや一軒家などゲストの滞在先に赴きその腕を振るまうプライベートシェフとして活躍を続けている。

活躍を続けている。

「まずは前日までに必ず一度滞在先を拜見させていただいていきます。キッチン の設備やテーブルの大きさを確認して、完璧なおもてなしの準備をするため。当日は夕焼けと夜景

がどちらも楽しめる18時半ごろ

のディナー開始がおすすめるので、下ごしらえをして2~4時間前にはお伺いします。オーダーの際に、ゲストは誰でも、どんな雰囲気の方にしたいのか、また嫌いな食べ物などの情報を伝えていただくと、こちら準備ができるのでなおいいですね」

★ 滞在先に呼んでみたい、出張シェフ&メニュー ★



左上：カフク産パイアのバルマ産生ハム添え 左下：リファイスケーキのロベスピエール 右下：チョコレートスフレのアイスクリーム添え

**日本人シェフが心を込める
絶品イタリアン**

タヴォラ・タヴォラ
Tavola Tavola

本場イタリアのエミリア・ロマーニャ地方で修行を積んだ山本政俊シェフが腕を振るうイタリアンレストラン。出張サービスではそのメニューを部屋でも味わうことができる。少人数であればシェフが滞在先のキッチンで調理してくれるので、さながら料理教室のような雰囲気が楽しめるという人気を集めている。大人数の場合には本格的なケータリングとなり、ウェイターの手配も可能。

「毎日作っている手打ちパスタもぜひお試しください」と山本シェフ

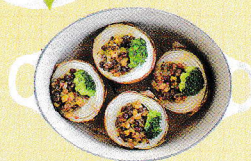


data

3106 Monsarrat Ave., Honolulu, Oahu
☎ 808-737-6600
http://www.tavolatavola.net
営業：17:30~21:30、金・土曜~22:00
休み：なし
料金：前菜、パスタ、メインの3品でおよそ\$90 (人数や内容によって変わる)、デザートは\$12で追加可能
※料理の内容や食材はリクエスト可能、予約は1週間前まで
MAP: P130 E-3



上：ケールとスイートコーンを梅風味でさっぱりと 下：納豆とミックス野菜のオニオン詰め



**自然食にこだわった
優しい家庭料理**

グレート・ライフ・キューズ
Great Life Cuisine

ハワイ産、オーガニック、ヴィーガン (完全菜食) にこだわったマクロビオティック料理専門の出張サービス。シェフ、キャシー・マックスが暮らしているオアフ島ワイアレアの農場で作られた有機野菜をたっぷり使用しているのが特徴だ。味噌や納豆など日本人になじみ深い食材も多い。ヘルシーで優しい味わいの料理は、身体も心も癒されるようだと評判。

data

☎ 808-988-7374
ktymdx@yahoo.com
営業：完全予約制・ケータリングサービスのみ
休み：なし
料金：プライベートシェフ\$45~ (1人につき。3時間から申し込み可能)、パーティー\$45~ (1人につき。10名から申し込み可能)
※料理の内容や品数などによって料金は変動。すべてカスタマイズオーダー

「ハワイ産の有機野菜が持つパワーを実感して」とキャシーさん

