

ホテル、コンドミニアム、一軒家、タイムシェア…。安心・満足の118軒を掲載

ハワイスタイル別冊
ハワイステイマニユアル
最新2010-2011



完全
保存
版

ハワイ ステイマニユアル

最新

2010-2011

この一軒家
1人1泊\$106で
泊られます!

ステイ先を賢く選んで
ハワイをもっと
“特別”にしませんか?

{ Special Issue }

- 1 ハワイステイの10大NEWS!
- 2 山下マヌー「払った以上にもとを取る! 得ステイ術」
- 3 本田直之「1日目の過ごし方で、ステイが変わる!」
- 4 長期滞在者が語る「私のハワイ暮らし体験」 etc...

法則

3

滞在先に シェフを招くべし!

check!

一流レストランに行かずとも、滞在先のコンドミニアムや一軒家へ出張シェフを招いて料理を作ってもらい、自宅レストラン気分を味わうことができる。数人集まってお金を出し合えば、比較的リーズナブルに豪華ディナーを楽しむというメリットも、ハワイならではの。何より、ハワイに“暮らしている”感覚が味わえるのが大きな魅力だ。

例えば

出張シェフ『門扇』なら…

滞在先で
腕をふるいます!

上: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
中右:蒸し鶏を和えた前菜をスライスしたトマトに載せて
中左:ブルーチーズドレッシングのサラダ

門扇

Monsen

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する。日本料理から中華、イタリアン、フレンチまでゲストの好みに対応する。

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:P212 E-1



岩本一宏

Kazuhiro Iwamoto

『門扇』シェフ。麻布十番の焼き鳥専門店『門扇』の暖簾を下ろし、2002年に念願だったハワイ移住ついに実現して現在にいたる

『門扇』岩本さんが教える / 出張シェフオーダーのコツ



コツ
3

オーダー時に細かい打ち合わせを

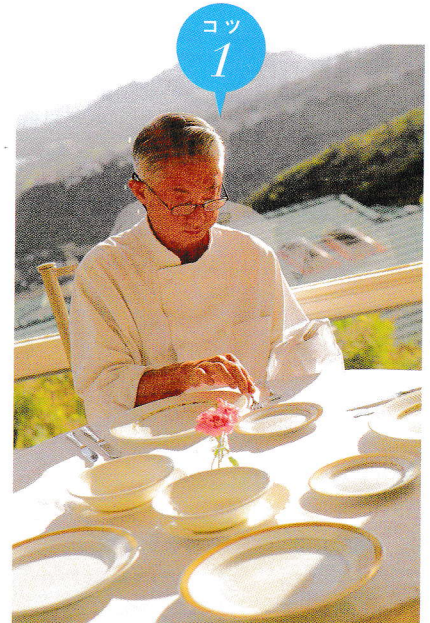
「オーダーの際に、ゲストは誰でどんな雰囲気の会にしたいのか、また嫌いな食べ物などの情報を伝えていただくと、こちらからアイデアを出したり、より綿密な準備ができます」



コツ
2

おすすめディナータイムは18時半ごろ

「季節にもよりますが、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です。あらかじめ下記を伝えをした上で、2～4時間前には伺います」



コツ
1

キッチンやテーブルの広さ、大きさを伝える

「私の場合は、前日までに必ず一度滞在先を拝見させていただいています。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なんです」

その他にもオアフ島で評判の高い出張シェフをご紹介します

滞在先に呼んでみたい、出張シェフ&メニュー

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ます。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、料理教室のような雰囲気を楽しめると人気を集めている。大人数の場合には本格的なケータリングとなり、ウェ이터の手配も可能。

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品で要相談（人数や内容によって変わる）、デザートは別料金で追加可能
※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：P210 E-3

右：カフク産ババイヤのパルマ産生ハム添え 中：チョコレートスフレのアイスクリーム添え 左：リブアイステーキのロベスピエール

日本人シェフが
心を込める
絶品イタリアン

「毎日作っている手打ちパスタもぜひお試し下さい」と山本シェフ



グレート・ライフ・キュージーン

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・マダックスが暮らしているオアフ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。ヘルシーで美味しい味わいの料理は、身体も心も癒されると評判。

☎ 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\$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

自然食にこだわった
優しい家庭料理

「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

右：ケールとスイートコーンの梅風味
左：納豆とミックス野菜のオニオン詰め

