

5年目を迎えた『53 By The Sea』 ハワイ リージョナル キュイジーヌのパイオニアを迎え新たなステージへ

総合ブライダル企業 TAKAMI BRIDAL（高見株式会社 本社:京都市下京区、代表取締役 高見重光）が運営するハワイのレストラン『53 By The Sea』は、2018年3月19日より、世界を代表する有名シェフ Alan Wong（アラン・ウォン）氏をコーポレートシェフとして迎えます。

Alan Wong 氏はハワイで最も権威のある「ハレアイナ賞 2014」のレストラン・オブ・ザ・イヤー金賞をはじめ、数々の賞を受賞したハワイのグルメ界を牽引するスターシェフです。

昨年9月に5年目を迎えた『53 By The Sea』は、Alan Wong 氏という新しい風を迎えることで、今後お客様を心の底から幸せにする“最高のおもてなし”を創出してまいります。



Alan Wong（アラン・ウォン）

日本人の母とチャイニーズ-ハワイアン父の間に誕生。東京で生まれて5才のときにハワイへ移住。

現在はレストランのオーナーシェフであり、ハレアイナ賞をはじめ数々の賞を受賞している。ハワイ リージョナル キュイジーヌと呼ばれるハワイならではの料理を手掛ける。地元の新鮮な食材と太平洋のシーフードにこだわり、移民文化ならではの食材や調理法も取り入れた斬新なメニューを提案する。“Taste Hawaii”をテーマとする、彼のレシピは地元ハワイの人々や伝統、そしてライフスタイルなど様々な文化が生かされている。

■『53 By The Sea』にて「TASTE OF KYOTO」、「EVENING EXTRAORDINAIRE」を開催

3/13日、15日、16日の3日間、『53 By The Sea』にて京都吉兆と徳岡邦夫氏によるランチコース・ディナーコースをふるまうイベント「TASTE OF KYOTO」を開催。15日には一夜限りの「EVENING EXTRAORDINAIRE」を開催し、Alan Wongをはじめとするスターシェフとマスターソムリエ5名による夢の饗宴を繰り広げました。



『53 By The Sea』

【住所】53 Ahui Street, Honolulu, Hawaii 96813

【URL】<http://53bythesea.com/>



2012年にオープンした「53 By The Sea」は、ワイキキから車で約10分のカカアコエリアにあります。ウェディングベニュー「The Terrace By The Sea」の1階に位置し、ハワイの美しい海と空、ダイヤモンドヘッドを一望できるダイニングルーム・バー・テラス席を用意しております。シェフ自らが地元の農園を訪れて厳選した彩り野菜やシーフード、最高級ステーキなどこだわりの食材を使用し、ハワイへの思いをベースにハワイリージョナル キュイジーヌをお楽しみいただけます。



〈本リリースに関するお問い合わせ先〉

TAKAMI BRIDAL

広報・PR：吉川・酒見・羽吹

Address. 東京都港区南青山 3-17-14 中山ビル 6F

Tel. 03-3796-2235 Fax. 03-3796-2236

Email. r-sakemi@takami-hd.com Web. takami-bridal.com