



Travel should take you places®

CONTACT:

Sumiko Midorikawa

Marketing/P.R. Manager

Hilton Hawaii

(808) 948-7704

sumiko.midorikawa@hilton.com

ワイキキ・ルアウ・オン・ザ・ラグーンが華やかに開演

絵のようなデューク・カハナモク・ラグーンを背景に、
ティハティ・プロダクションズの魅惑のステージが繰り広げられます。

ホノルル (2008年7月)

ヒルトン・ハワイアン・ビレッジ・ビーチ・リゾート&スパはこの度、ティハティ・プロダクションズとのコラボレーションで、ワイキキビーチにハワイ伝統の宴「ルアウ」を蘇らせました。7月初めに開始された「ワイキキ・ルアウ・オン・ザ・ラグーン」は毎週水曜と日曜の2回行われ、レイ・グリーティング、ハワイアン料理のディナー、ポリネシアンショーが含まれます。

エキゾチックな夕べは、リニューアル・オープンしたデューク・カハナモク・ラグーンに隣接するグレート・ローンで、午後5時15分からスタートします。

到着したゲストはライブミュージックとレイ・グリーティングで迎えられ、ディナーまでの間、パイナップル投げやココナッツの皮むきなど、楽しいハワイのゲームやアクティビティにご参加いただけます。ヒルトンのワイキキ・ルアウは、息をのむほどに美しいラグーンという他とは比べものにならない背景が自慢です。そのまるで絵に描いたような風景の中を、ハワイアン・フィッシャーマンをのせたカヌーがラグーン畔に着き、ほら貝の音がルアウのはじまりを告げます。ゲストは彼らとともに、ハワイ伝統の「フキラウ（漁歌と踊り）」を踊っていただきます。食事の前には、昔通りに土を掘って造ったかまど（イム）から焼いた豚を取り出す儀式が行われますので、そちらもぜひお見逃しなく。昔のハワイの人々は、肉をこのイムと呼ばれる釜戸で、溶岩の石を使い、ティーリーフの葉とバナナの木の葉で包んで焼きました。

そして、ヒルトン・ハワイアン・ビレッジのシェフたちが、この方法を見事に再現してカルアピッグを焼き上げています。さらに典型的なハワイ料理、ポイ、ロミロミサーモン、フリフリチキン、マヒマヒ（魚）のマカダミアナッツ焼き、ほうれん草のクリーム煮、アイランド風マカロニサラダ、季節のフルーツ、ライス、タロイモ、スイートロールパンなど、ヒルトンのエグゼクティブ・スーシェフであるハワイ出身のロベルト・ロス・バノスが腕をふるって作り上げるルアウ料理の数々をご堪能ください。デザートには、ハウピア（ココナッツ）、マカダミアナッツ・クリームパイ、ココナッツケーキ、グアバケーキを。お飲物はマイタイとソフトドリンク1杯が料金に含まれ、ご希望の場合は追加注文も可能です。

「ティハティ・プロダクションズの多才なミュージシャンやダンサーたちが披露する素晴らしいパフォーマンスと、ヒルトンの食事が一体となったこのルアウを通して、ハワイの人々が古くから大切に培ってきた音楽や踊り、食事をゲストの皆さまにもご体験いただき、最高にハワイアンなひとときに浸っていただければと願っています。デューク・カハナモク・ラグーンのような風景をバックに繰り広げられるワイキキ・ルアウは、皆様の心深くにいつまでも残る素晴らしい思い出となるものと確信しております」と、ヒルトン・ハワイのセールス&マーケティング・リージョナル・バイスプレジデントのジョン・コンチンは語っています。

ルアウ会場となるグレート・ローンには、デューク・カハナモク・ラグーンに隣接し、ラグーンとビーチの眺めが素晴らしく、さまざまなイベントや催しにも広く利用されています。ラグーンは、1500万ドルを投じた1年間に渡る修復工事を経て、2007年12月にリニューアルオープンしました。

ティハティ・プロダクションズはハワイ州最大かつ最長の歴史を持つエンターテイメント・カンパニーです。1969年にジャック&チャ・トンプソンが創設した際にはわずか6人のキャストでしたが、現在では、州内12のプロダクション、そしてポリネシアのすべての島々のミュージシャン、シンガー、ダンサー、振付師など、1000人以上を擁するまでに成長。伝統に沿ったポリネシアン・エンターテイメントを広く提供しています。

ワイキキ・ルアウの料金は大人95ドル、4~12才が45ドル。お問い合わせ・チケット購入はフリーダイヤル（アメリカ国内）1-800-862-5335または808-949-4321（内線29）まで。