



肉×スイーツ×ハワイ!? 本場のソウルフードも大集合、”異国情緒MAX”な人気グルメビュッフェに新シーズン到来

ジューシーな「ロコモコ」にぷりっぷりの「ガーリックシュリンプ」、人気スイーツもお好きなだけ！

株式会社ニュー・オータニ

2021年08月26日

ホテルニューオータニ（東京）のリゾートダイニング「トレーダーヴィックス 東京」では、薪窯で焼き上げる豪快肉メニューとホテルスイーツ、本場ハワイの味わいをお届けする『ハワイアンビュッフェ』を2021年9月4日（土）から2021年9月26日（日）までの期間限定で提供いたします。

ホテルニューオータニ（東京）

リゾートダイニング「トレーダーヴィックス 東京」

『ハワイアンビュッフェ～バーベキュー&スイーツ～』

<https://tradervicstokyo.jp/food/hawaiian-sep/>

■行きたくても行けないハワイを、ホテルビュッフェで心ゆくまで味わって



Tripa・日本旅行が2021年4月に実施した「落ち着いたら行きたい海外旅行先ランキング」（※1）で1位を獲得するなど、日本人の憧れの旅行先であるハワイ。サンフランシスコに本店を持つリゾートダイニング「TRADER VIC'S」の東京支店「トレーダーヴィックス 東京」では、コロナ禍で遠出が叶わない中でも、近場で安心・安全に叶う非日常的な食体験として、異国情緒溢れる店内で本場のハワイ料理を愉しめる『ハワイアンビュッフェ〜バーベキュー&スイーツ〜』を開催いたします。

■【NEW】ハワイ料理の定番！ジューシーな「ロコモコ」&ぷりっぷりの「ガーリックシュリンプ」



ジューシーな「ロコモコ」にぷりっぷりの「ガーリックバターシュリンプ」、ココナッツミルクで優しい甘さに仕上げた「ハワイアンスイートポテトのクリームスープ」など、本場ハワイのソウルフードが期間限定でビュッフェに登場！リゾートダイニングが手掛ける本物の味を心ゆくまでお愉しみください。

メニュー例：

- ・ロコモコ
- ふっくらジューシーに焼き上げたパティにたっぷりの茸ソース、目玉焼きを合わせた人気商品
- ・ガーリックバターシュリンプ
- ぷりっぷりの海老をガーリックバターで香ばしく炒め、レモンの酸味を利かせたソウルフード
- ・ハワイアンスイートポテトのクリームスープ
- サツマイモの優しい甘みとココナッツミルクが相性抜群のなめらかなクリームスープ
- ・ハムとパイナップルのピザ
- ・ハワイアンマカロニサラダ
- ・マウイライス

■【NEW】秋の新作マロンスイーツに、人気の「スーパーメロンショートケーキ」も！



ビュッフェには、館内の人気ペストリーショップ「パティスリーSATSUKI」より最旬スイーツがラインアップ。糖度14度の静岡県産マスクメロンを使用した『スーパーメロンショートケーキ』や、秋の新作『マロンショートケーキ』など、厳選した食材のみを使用したこだわりのスイーツをご堪能ください。

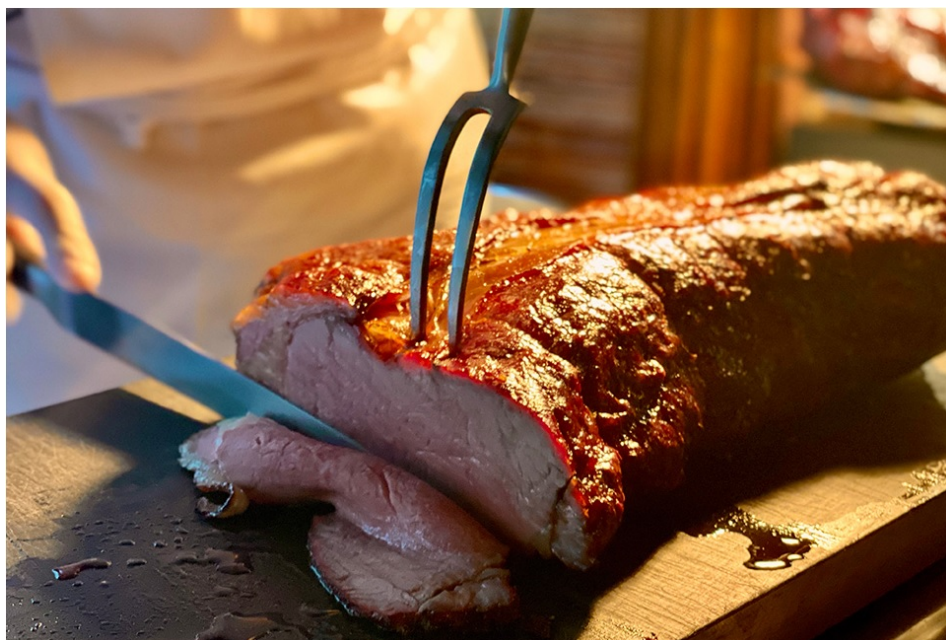
メニュー例：

- ・ マロンショートケーキ
- ・ スーパーメロンショートケーキ
- ・ ストロベリーショートケーキ
- ・ 洋梨のタルト
- ・ ミックスナッツ入りチョコレートブラウニー
- ・ コーヒーゼリー
- ・ プロフィットロール
- ・ マロンシャーベット
- ・ バニラアイスクリーム

■伝統の薪窯でジューシーに焼き上げる絶品ローストビーフ&スペアリブ



トレーダーヴィックス伝統の薪窯（チャイニーズオープン）で丁寧に燻し焼きされたお肉は、旨みが凝縮され、スモーキーで柔らかな仕上がりに。ローストビーフは、シェフが目の前でカットしご提供いたします。



メニュー例：

- ・ U.S産サーロインのローストビーフ
- ・ 豚肩ロース
- ・ ローストチキン
- ・ BBQスペアリブ

■スパイシーなエスニックメニュー&季節のトロピカルフルーツで世界の味を堪能



トレーダーヴィックスのシグネチャーメニューでもある、世界中の料理の要素を融合させたユニークなフュージョン料理も豊富にラインアップ。料理長が考案するインターナショナル料理をビュッフェスタイルでお楽しみください。

メニュー例：

- ・ ツナボケサラダ
- ・ グリーンサラダとジャワニーズドレッシング
- ・ 魚介の辛口炒め
- ・ 鶏肉の五香粉煮込み
- ・ BBQ ポーク入りパッタイヌードル
- ・ フリフリチキン
- ・ ブラックビーフカレー 他

■商品概要

<https://tradervicstokyo.jp/food/hawaiian-sep/>

【期間】

2021年9月4日（土）～9月26日（日）の毎週土曜日・日曜日・祝日

【時間】

11:30～15:45（2時間制）

11:30～／12:00～／12:30～／13:00～／13:45～

【料金】

大人 ¥7,500 お子さま ¥3,900（4～12歳）※別途サービス料を加算させていただきます。

【場所】 ホテルニューオータニ ガーデントワー4階「トレーダーヴィックス 東京」

【店舗URL】 <https://tradervicstokyo.jp/>

※写真はイメージです。

■「トレーダーヴィックス 東京」とは



1937年にサンフランシスコで開業したアイランドリゾートダイニング「TRADER VIC'S（トレーダーヴィックス）」は、南国の楽園を思わせる内装と、西洋と東洋の美食を掛け合わせる「フュージョン料理」の先駆けとなる個性豊かな料理を提供し、ロンドンやドバイなど世界中の大都市に店を構えるインターナショナルなレストラン。1974年にホテルニューオータニに誕生した「トレーダーヴィックス 東京」でも、パプアニューギニアやタヒチから運ばれた本物の民芸品と、伝統の薪窯で焼き上げられたスペアリブやステーキをはじめとする"世界の味"がお客様をお迎えします。