



プレスリリース
2022年11月30日

担当:ローイング智香子
chikako@mediaetc.net

クイーンカピオラニホテルの「デッキ」で祝うホリデーシーズン

(ホノルル発) クイーンカピオラニホテル 3階、エレベーターを降りると、雄大なダイヤモンドヘッドの景色に迎えられるオープンエアの明るいレストラン「デッキ」では、今年も期間限定のホリデーメニューを提供する。

クリスマスディナー

12月24日(土)と25日(日)までの限定クリスマスディナーは、ロマンチックに楽しみたいカップルにも、賑やかに過ごしたいグループにも最適。トロピカルとクリスマスがマッチングしたハワイらしい特別メニューは両日とも16時より開始。期間中は混雑が予想されるため、事前予約を推奨。

アペタイザー

- 新鮮アヒの刺身 (MP)
新鮮なパシフィック・イエローフィン・ツナをスイートソースとおろしワサビで
- クラブクラスティッド・ダイバースカラップ (\$32)
帆立のソテーにクリーミークラブミックスをトッピング、柚子が香るコンソメ出汁とポン酢で
- ブレイズド・ポークベリー・バオ (\$23)
カルビスタイルのポークベリーと大根と人参のピクルス、香菜を中華蒸しパンに挟んだ一品。プラムソースで

アントレ

- ラック・オブ・ラム (\$48)
香り豊かなハーブをまぶした骨付き羊肉のグリルをコナコーヒーデミグラスソースで。沖縄スイートポテトと季節のベジタブル添え
- サーフ&ターフ (\$65)
ほんのり甘いチェリーリダクションの4ozのフィレミニオンと、ジンジャーネギソースを添えたチリ産シーバス(鱸)のコンビネーション。ハマクアマッシュルームとサフランリゾットを添えて
- アチオテ鴨胸肉のたたき (\$36)
アチオテペッパーとオリーブオイルでマリネした鴨胸肉。バルサミコソースとポレンタ、クリスピー芽キャベツを添えて

ホリデーカクテル

季節に合わせて常に更新しているデッキのカクテルメニュー。今回もなんととも愉快的なデッキらしいアイデアが詰まったカクテルが 5 種類登場。12 月 1 日(木)から 12 月 31 日(土)まで提供。

- シュガー・プラム・フェアリー (\$15)
フィドストリートジン、ドライベルモット、フレッシュレモンジュース、自家製のシュガープラム・プロセッコが味の決め手
- フィジープディング(\$17)
ホイッスルピッグ 6、スパイスの効いたイチジクシロップ、フレッシュレモンジュース、卵白
- ノット・アナザー・マライアキャリー・クリスマスソング(\$16)
クリスマスにマライアキャリーが欠かせないように、ホットココアからヒントを得たこのカクテルはクリスマスの新定番になる予感。ウォッカベースの自家製スパイス・ホットチョコレート、ペパーミントリキュール、セントジョージ・コーヒールキュールにキャンディケーンとホワイトチョコレートをトッピング
- ノット・ザ・ガムドロップ・ボタンズ(\$16)
ジンジャーブレッドを表現した甘いカクテル。自家製スパイスの効いたエッグノッグ、セルバレイチョコレート、バカルディ、アンチョレイエス・メキシカン・チリリキュール、ナツメグとジンジャーブレッドクッキーをトッピング
- ジングルベル・ロック(\$18)
21 シーズ・ハイビスカステキーラ、イエローシャルトリューズ、ストロベリー、クランベリー、クローブシロップをアイスオーナメント・ファネルで提供。知らずに酔いが回ってしまわないよう注意!

ホリデーメニューのお問合せと予約は、電話(808)556-2435 またはオンライン deckwaikiki.com で。

店名: Deck. デック

住所: 150 Kapahulu Ave., Honolulu, HI 96815 クイーン カピオラニ ホテル 3 階

電話番号: (808)556-2435

営業時間 : ブレックファースト 6:30 am - 10:00 am

ランチ/ブランチ 10:00 am - 2:00 pm

ハッピーアワー 2:00 pm - 4:00 pm

ディナー 4:00 pm - 10:00 pm(金曜と土曜は 11:00 pm)

定休日: 無休

駐車場: カパフル通りのストリートパーキング、またはホノルル動物園(1 時間\$1.50)

席数: 120 席(バーカウンターを含む)

ウェブサイト: deckwaikiki.com/

フェイスブック: /DeckWaikiki

インスタグラム: @deckwaikiki

###

デッキに関するご質問や取材お申し込みは、メディアエトセトラ
(808-255-6924/担当: 北河千尋 chihiro@mediaetc.net)まで。