

2022年4月27日

各位

興和株式会社

『エスパシオ ザ ジュエル オブ ワイキキ』が
「フォーブス・トラベルガイド」において初の5つ星を獲得
～ ホテルとレストラン部門ともにハワイ州唯一の5つ星を獲得 ～



興和株式会社が所有し、米国ハワイ州ワイキキで営業している「エスパシオ ザ ジュエル オブ ワイキキ」（所在地：2452 Kalakaua Avenue, Honolulu, Hawaii 96815、総支配人：デイヴィッド・ウォン、シェフ：ジェイソン・ヤマグチ）は、世界的に権威あるトラベルガイド「フォーブス・トラベルガイド」が発表した2022年の格付けにおいて、「ホテル部門」および「レストラン部門」とともにハワイ州唯一となる最高評価の5つ星を獲得したことをお知らせいたします。

フォーブス・トラベルガイドは1958年にアメリカで創設されて以来、世界における優れたホスピタリティの基準を確立し、権威ある5つ星の格付けを発表しています。

エスパシオ ザ ジュエル オブ ワイキキは、2019年にハワイ州ワイキキのカラカウア通りに誕生以来、誰もが味わったことが無いような、絶対的な価値のある極上のプライベートステイをお届けしてまいりました。

BEYOND THE LUXURY をコンセプトに掲げ、1フロア1室という究極のプライバシーへの追求は、衛生面でも安心できる大切なこだわりです。そして専属バトラーによる

オーダーメイドのおもてなしは、お客様に寄り添う日本ならではの心遣いによって創意工夫が重なり、コンセプト通りハワイを訪れるお客様に「ラグジュアリーその先」にある、未だかつてない新しいホテルステイの提供を目指しています。

エスパシオ ザ ジュエル オブ ワイキキのメインダイニング「無限」をプロデュースするのは、エグゼクティブシェフのジェイソン・ヤマグチ。これまでにジョアキム・スプリチャル、マイケル・ミーナ、クリス・ガーニアといった名だたるシェフの下で腕を磨き、フランス人の母と日本人の父、それぞれの食の伝統から着想したオリジナルの先進的なスタイルを確立してまいりました。

今回の格付けについて、エスパシオ ザ ジュエル オブ ワイキキの総支配人 デイヴィッド・ウォンおよびメインダイニング「無限」のシェフ ジェイソン・ヤマグチは、次のように述べています。

総支配人 デイヴィッド・ウォン

「エスパシオ ザ ジュエル オブ ワイキキ」と「無限」は、権威あるフォーブス・トラベルガイドで、ホテルとレストランが5つ星を獲得いたしました。現在、ハワイのホテルでこのような傑出した栄誉をいただけたのは、当ホテルのみとなります。これは、全社員とホテルのリーダーが一丸となった結果であり、オーナーのビジョンとハワイのホテルが持つ「おもてなし精神」とを掛け合わせることができたことで、世界最高水準のおもてなしを実現いたしました。フォーブス・トラベルガイドが、旅行者や島のゲストへ、安らかでラグジュアリーかつ上質な体験をお届けする当ホテルに注がれた私たちの努力を認めてくれたことを、誇りに思います。

フォーブス・トラベルガイドは、ホテルスタッフと施設の両方が5つ星に値する高い基準を満たすことを確認するため、サービスと施設の調査を徹底して実施されました。調査の大部分は、質の高いサービスの実施とお客様との交流について採点されるため、私たちは、スタッフの徹底したトレーニングに重きを置くことに加え、施設を預かるチームは、ホテルのあらゆる面が最高の状態に維持できるよう、日々目指してきました。

レストラン「無限」では、シェフのジェイソン・ヤマグチが、非日常的な料理の世界を披露しています。和食とフレンチを融合させた11品のテイスティングメニューは、世界各地の食材とハワイ島の食材を組み合わせた、彼の類まれなる才能の結晶です。レストランマネージャーのマシュー・サザーランドに率いられたサービスチームは、あらゆる面で抜けが無く、食が存分に堪能できるように設えました。このように、5つ星レストランとは何かを考え抜いた結果、「無限」は、フォーブス・トラベルガイドの審査において、5つ星レストランの基準である90.0%を大きく上回る94.54%のスコアを獲得するに至りました。フォーブス・トラベルガイドが、ハワイで最も新しい5つ星レストランとして「無限」を認めてくださったことを光榮に思うとともに、エスパシオ ザ ジュエル オブ ワイキキから、世界的に有名なワイキキビーチのあるハワイで究極のラグジュアリー体験をお届けすることができるような、輝かしい未来を楽しみにしています。

シェフ ジェイソン・ヤマグチ

私たちのチームは、コンセプトを守り続けるべく、常にベストを尽くしてまいりました。今やレストラン「無限」は、ハワイで最も優れたレストランの1つと呼べるのではないのでしょうか。フォーブス・トラベルガイドの評価システムの特徴にもあるように、本物のサービスと心遣いにこだわった結果、世界のベストホテルやレストランに名を連ねることができ、大変光栄に思います。私たちの背中を押し、業界にインパクトを与えるためのリソースを提供してくれたオーナーへの感謝を込めて、レストラン「無限」は、ハワイで最もユニークと思える体験を創造し、お客様へお届けしてまいります。

■フォーブス・トラベルガイド 概要

5つ星の格付けシステムを世界で初めて導入したトラベルガイドであり、1958年の創設以来、旅行業界でも最も権威そして信頼の置ける機関の1つとして全世界で認められています。ホテルに関し専門知識を持った調査員が、900もの厳格で客観的な基準をもとに施設の評価をし、旅行者が正確な情報による旅を楽しむことができるよう情報を提供しています。

フォーブス・トラベルガイドの詳細は <https://www.forbestravelguide.com/> をご覧ください。

■エスパシオ ザ ジュエル オブ ワイキキ 概要

賑やかなワイキキのメインストリート「カラカウア通り」の中心に位置し、世界有数のバケーションスポット「ワイキキビーチ」を全客室より手に取るように近く見渡すことができる、何ものにも代えがたい贅沢なロケーション。イタリアから取り寄せた大理石や、北アフリカはモロッコの職人が手作業で施した透かし細工を有するモロッカンランプ、キッチンブランド調理機器などの超一流の品を携えた室内に、洗練された感性を感じる外観、そこは宿泊者、または館内にご予約のあるゲストのみが足を踏み入れることのできる、極上のプライベート空間となっています。

メインダイニング「無限」は、その名が示すとおり、選び抜かれた食材とお飲み物のマリアージュにより生み出される、インスピレーション溢れ無限に広がる食体験をお届けしたい、という思いから名付けられました。フレンチと和食のフュージョン料理をメインコンセプトとし、ハワイ州のトップシェフの一人であるジェイソン・ヤマグチが生み出す極上の一皿には、ハワイの提携農家で採れた地元の作物や、日本の和牛を始めとした世界中から厳選された最高品質の食材が用いられています。当レストランでのみお楽しみいただくことのできる希少性の高いワインとともに心ゆくまでご堪能ください。

その他、屋上にはワイキキビーチと連続するようなインフィニティプールや、お客様一人ひとりにカスタマイズしたスパを完備しています。

エスパシオ ザ ジュエル オブ ワイキキは、日本ならではのおもてなしを使命と掲げ、究極のプライバシーを追求したラグジュアリーな空間（エスパシオ）をお届けする、唯一無二のホテルです。



クラフトマンシップ溢れる
こだわりのモロッカランプ



ワイキキビーチに臨む、各部屋の
ラナイに備え付けのジャグジー



1つのフロアに1室のみ、各部屋
200㎡を超える贅沢なつくり

ESPACIO THE JEWEL OF WAIKIKI

所在地：2452 Kalakaua Avenue, Honolulu, Hawaii 96815

日本からのホテル直通電話（米国）1.808.377.2246

HP：<https://www.espaciowaikiki.com>



ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインについて

「徹底した衛生管理」

ホテルでは清潔で快適なご滞在をお楽しみいただけます。管理会社である アクア・アストン ホスピタリティによって開発された、消毒清掃を含む衛生強化策「ネクスト・レベル・クリーン」を実施しています。

詳細は <https://www.aquaaston.jp/next-level> をご覧ください。

以上