

2023年2月16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』
「フォーブス・トラベルガイド」2023年度格付けにおいて
ハワイ州で唯一、2年連続「ホテル」「レストラン」
両部門にて最高評価「5つ星」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、世界的に権威ある米国の格付け会社「フォーブス社」が発表した2023年度格付けにおいて、ハワイ州で唯一2年連続「ホテル部門」および「レストラン部門」の両部門にて最高評価の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室という最高級のプライベートステイへの追求は、セキュリティや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、お客さま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さまに「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2年連続での格付けについて、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

世界で最も評価されるホテルやレストランのいくつかと並んで、世界クラスのホテルとダイニングのリーダーとして認められたことを光栄に思います。ワイキキで他にはない最高級の体験・ラグジュアリーな旅をゲストに提供するため、さらに上を目指し前進を続けてくれた私たちのチームに感謝しています。

シェフ ジェイソン・ヤマグチ

私たち「無限」のチームは、ハワイローカルの人たちと、ハワイを訪れる人たちの両方に、日本とフランスの技術と世界最高級の食材を融合させた最高レベルの食事体験を提供するためにたゆまぬ努力をしています。“無限”は表記の通り「限りが無いこと」を意味し、ハワイではまったく新しい、高級ダイニング料理の限界を超え続けることを楽しみに邁進しています。

■フォーブス・トラベルガイド 概要

フォーブス・トラベルガイドは、1958年に創設された世界の高級ホテル、レストラン、スパの格付けを行う唯一のグローバルな評価システムです。フォーブス・トラベルガイドの匿名調査員は、最高のサービスに重点を置き、900もの客観的な基準を基に施設を評価し、旅行者が世界で最もラグジュアリーな体験を選択するお手伝いをしています。

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、キッチンの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、という想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yson・ヤマグチが生み出す極上の一皿には、提携農家の作物や、日本の豊洲市場、北海道のウニ、宮崎の和牛など、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。パティシエのハモン・ハーパーは、地元のパートナーであるマノアチョコレートのカカオなど、地元や世界の食材を使ったデザートでディナーを締めくくります。

その他、屋上にはワイキキビーチと一体化するようなインフィニティプールや、お客さま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、最高級のプライベートステイ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ンランプ



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）1.808.376.7355

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