



## PRESS RELEASE

2026年2月20日

各 位

興 和 株 式 會 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」2026年格付けにおいて  
ハワイ州で唯一、5年連続「ホテル」「レストラン」両部門にて  
**最高評価「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：ジェラルド・グレノン、シェフ：コリン・サトウ）は、世界的に権威ある米国の格付け会社「フォーブス・トラベルガイド」が発表した2026年の格付けにおいて、ハワイ州で唯一5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、「ラグジュアリーのその先」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」は、ハワイ出身で州内屈指のホテルレストランで豊富な経験を持つオアフ島出身であるコリン・サトウがエグゼクティブシェフを務めており、旬の地元食材をふんだんに使用した全く新しいディナータイムをお届けしています。

今回の5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 ジェラルド・グレノンおよびメインダイニング「無限」のシェフ コリン・サトウは、次のように述べています。

#### 総支配人：ジェラルド・グレノン

世界中の最高評価を受けているホテルやレストランと肩を並べて、ハワイのホスピタリティのリーダーとして認められたことを光栄に思います。この賞は、我々のチームが、大切なゲストのために常にワールドクラスの気配りを標準としていることの証であり、この5年間の実績をさらに強化し続けたいと思っています。

#### シェフ：コリン・サトウ

ワールドクラスのホスピタリティリーダーとして無限の伝統をさらに発展させていくことを楽しみにしています。この評価は私たちのチーム全員の努力の賜物です。ハワイで唯一無二のラグジュアリーダイニング体験をお届けできるよう、今後も努力してまいります。

### ■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。地元の旬の食材をアレンジしたティスティング・メニューを独創的なカクテルを飲みながら、あるいはワイン・スペクテーター誌の「ベスト・オブ・アワード・オブ・エクセレンス」を受賞した豊富なワイン・コレクションを楽しみながら、お召し上がりいただくことができます。以前はご宿泊のお客さまだけにご提供していた朝食も、ペストリーシェフであるソニア・オリベリが広く皆様にお届けしております。

またインルームダイニングサービスでは、数々の受賞歴を誇る料理人である建守護による懐石料理をお楽しみいただくことができます（要予約）。

その他、屋上にはワイキキビーチと一緒に化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 m<sup>2</sup>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>



## ■エスパシオについて

「エスパシオ」は、スペイン語で「空間」や「宇宙」を意味する言葉。理想の空間・最高のおもてなしを追求したいという想いから、ブランドに名づけました。興和は、2019年にハワイ・ワイキキに「ESPACIO THE JEWEL OF WAIKIKI」（エスパシオ ザ ジュエル オブ ワイキキ）を誕生させて以来、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います。“BEYOND THE LUXURY”をコンセプトとして日本ならではの細やかなサービスを提供し、2022年より、『フォーブス・トラベルガイド』にてハワイ州で唯一5年連続「ホテル部門」および「レストラン部門」の最高評価の5つ星を獲得しています。

国内では、興和が所有する「名古屋観光ホテル」の特別フロアをホテル・イン・ホテル“Nagoya Kanko Hotel ESPACIO”としてハイクラスの滞在を提供してきましたが、“エスパシオ”を冠する施設として国内初のホテル「エスパシオ 箱根迎賓館 麟鳳亀龍」を2024年7月箱根に開業し、国内・海外より多くのお客様を迎えてます。また、2025年10月1日、エスパシオ ホテルグループ3施設目の「エスパシオ ナゴヤキャッスル」を開業し、続き10月13日、名古屋観光ホテル付帯施設として「The Spa ESPACIO MEIKAN」を開業しました。