

ミシュランシェフが提案するハワイアン・ケイジャン・レストラン ワイキキに誕生 クラッキン キッチン 「CRACKIN' KITCHEN」が5月1日グランドオープン！

株式会社トリドール(本社:兵庫県神戸市、代表取締役社長:栗田 貴也、以下当社)はこのたび、アメリカ・ハワイにて、スパイシーなシーフードを手づかみで召し上がっていただくハワイアン・ケイジャンスタイルの新たなレストラン「CRACKIN' KITCHEN(クラッキン・キッチン)」を5月1日(金)にオープンします。

「CRACKIN' KITCHEN(クラッキン・キッチン)」は、二年連続ミシュランで星を獲得した尾前 武シェフが提案する、ハワイの食材を、スパイシーな味わいが特徴のケイジャンスタイルで調理した、新たな美味しさが楽しめるレストランです。特徴は、食材へのこだわりと特製ソース。食材は、地元ハワイの新鮮な魚介のみを使用することにこだわりました。ハワイならではの、とれたての海のめぐみをたっぷりお楽しみください。また、味の決め手となる尾前シェフの特性ソースにも、地元の素材をたっぷり使用しています。ハワイ産チリを使ったレッドソース、ハワイアンカカオとブラックペッパーを使ったブラックソースのスパイシーな2種類に加え、マウイオニオンをベースとしたホワイトソースと、計3種類のソースをご用意しました。辛さや味のお好みに合わせ、シェフ自慢の味を堪能いただけます。

世界のリゾートハワイで、有名シェフが提案する新しいハワイの楽しみを、是非お試しください。



【主要メニューと価格】

＜ディナー＞



コンボ#1 \$40
(ズワイガニ、小エビ、ムール貝、ハマグリ、イカ)



コンボ#2 \$55
(タラバガニ、小エビ、ムール貝、ハマグリ、イカ)



ULTIMATE コンボ \$55
(ズワイガニ、タラバガニ、小エビ、ムール貝、ハマグリ、イカ)



前菜 (左より右回り)
シーフードブラッター(ズワイガニ、牡蠣、Kauai シュリンプ、ポケ)\$45
ロブスターディップ \$12
チャウダーフライズ \$9

＜ランチとドリンク＞



クローカクテル \$25



ロブスターロールサンド \$15



ポーボーイオイスターサンド \$14



ハワイ産ミントモヒート\$12

【店舗概要】

店 舗 名 : ハワイアン・ケイジャン・レストラン「CRACKIN' KITCHEN(クラッキン・キッチン)」
 開 店 日 : 2015年5月1日 現地時間 17:30 グランドオープン
 住 所 : 364 Seaside Ave. Honolulu HI96815 USA
 営 業 時 間 : ランチ 11:00-15:00(LO 14:30) デイナー17:00-22:00(LO 21:30)
 店 舗 面 積 : 約 510 ㎡
 席 数 : 135 席