



提供:ドリームメール



1000万円  
入ってるのはどっち?  
左 右



週刊無料メールニュース  
精進のお申し込み/解除

- おすすめホテル
- オプションツアー
- 現地最新情報
- とくとくクーポン
- ハワイの基礎知識
- 情報交換掲示板
- 突撃インタビュー
- グルメ/レストラン
- B級グルメ
- ファミリーキッズ
- スタイル&トレンド
- アクティビティ
- ショッピングセンター
- ネイバーアイランド
- ハワイアンカルチャー
- アロハダイアリー
- 読者レポーター体験記
- イベント&セール
- タイムシェア
- 地球の歩き方シリーズ

- 徹底取材ホテル
- シェラトンをはじめハワイに11ホテルを展開するスターウッド・ホテル&リゾーツ・ハワイ
  - 自然の息吹を感じるバカンス、ニューオータニ・カイマナ・ビーチ・ホテル
  - ホテルの快適さとコンドミニアムの機能性を融合アクア・ホテルズ&リゾーツ
  - ハレクラニの姉妹ホテルならではの高級感、ワイキキ・パーク・ホテル
  - 世界有数のサーフスポットがすぐ目の前に、ザ・イリカイ・ホテル
  - ノースでゆったりくつろぐなら、タートルベイ・リゾート
  - ハワイ島の豪華コンドミニアム、ヒルトン・グランド・バケーション・クラブ
  - ハワイ屈指の高級ホテルザ・カハラ・ホテル&リゾーツ
  - アットホームでリーズナブルな、イリマ・ホテル・アット・ワイキキ
  - 究極の楽園ヒルトン・ハワイアン・ビレッジ・ビーチ・リゾート・&スパ
  - マウイ島北西部カバルアにある極上のリゾート・ウィラ、ザ・カバルア・ワイラズ
  - ハワイ島の一軒家でロハスな滞在、コナ・マンゴ・ファーム・バケーション・レズタル
  - 別荘感覚、ウインドム・ワイキキ・ビーチ・ウォーク
- ハワイの歩き方リザーベーション

- 徹底取材ショップ
- 世界最大級ネイル&コスメ・ディスカウント e-問屋

## グルメ情報

おいしくて、雰囲気も最高なレストランでの食事は、ハワイ旅行の楽しみの1つ。でも、お店のチョイスには迷うことも多いのでは？ そこで、このグルメ・レストラン情報では、ハワイで最も権威のあるレストラン・アワード「ハレアイナ賞」(ホノルル・マガジン主催)に選ばれた名店やハワイの歩き方編集部が自信を持ってオススメするレストランを紹介します。

安くて、おいしくて、ちょっとディープな「B級グルメ情報」は、右側のコラムからお楽しみ頂けます。皆さんの旅の思い出が、より素晴らしいものになりますように！

### ヤードハウス

#### Yard House

ワイキキの中心部に誕生した話題のスポット、「ワイキキ・ビーチ・ウォーク」。40軒以上の個性豊かなショップ、レストラン、そして宿泊施設などが集まったエリアに新しくオープンしたレストランが、今回ご紹介する「ヤードハウス」です。ヤードハウスは100種類以上に及ぶ世界中の生ビールを揃えたレストランとしてカリフォルニアにオープンし、今やアメリカ全土に展開する人気レストランとして有名。レストランの店名は、馬車での旅が一般的だった頃に、駅馬車の運転手が馬車を降りずにビールを受け取れるようにとイギリスでデザインされた、高さ1ヤード(91.44センチメートル)もあるグラスに由来しています。1メートル近くある当時のビール・グラスには及びませんが、その半分の0.5ヤードのビール・グラスに注がれて出される生ビールがヤードハウスの看板商品です。



スラリと並んだビール・サーバー。100種類以上のビールを楽しむ

しかしヤードハウスの売りは、生ビールだけではありません。分厚いメニューには、サラダからハンバーガー、ピザ、デザートまで100種類近い料理が並びます。アメリカなレストランの雰囲気から料理もアメリカ料理が主だろうと想像してしまいが、ここヤードハウスでは様々な国のテイストをミックスしたフュージョン料理が楽しめます。今回、数あるメニューの中でも特にお勧めメニューをヤードハウスのマネージャー、パトリックさんに5品選んでもらいました。

#### ●彩りが美しい前菜は目と口で味わう

まずは前菜。1品目は「スパイシー・ツナ・ロール」(\$11.45)です。程よく炙ったマグロ、アボカド、そして枝豆が層になった、まるでケーキのような盛り付けが目を引きます。一口大にカットされたツナは炙りすぎられておらず、半刺身状でプリプリとした食感がたまりません。脂がのったツナをさらにまろやかな味わいにするのが、アボカドの存在。そこに適度な歯ごたえのある枝豆が加わります。全体的にまろやかな味わいがされたツナ・ロールの味を引き立てるのが、わさび醤油がベースとなったソース。ピリッとしたスパイシーなソースとまろやかなツナとの相性が最高です。



見た目も美しい「スパイシー・ツナ・ロール」(\$11.45)

サラダを頼むなら、変り種の「サマー・サラダ」がお勧め。イチゴやオレンジといっ

### B級グルメ情報バックナンバー

- おすすめジャンル
- パシフィック・リム
  - チャイニーズ
  - ピーチ・パー
  - サンデー・ブランチ
  - イタリアン
  - ハワイアン
  - ピーチサイド・レストラン
  - フレンチ
  - シーフード・レストラン
  - カジュアル・パシフィック・リム
  - ファイン・ジャパニーズ
  - ファイン・バー
  - 寿司

- マッシューのグルメ評論
- アラン・ウォンズ・レストラン
  - ザ・ビストロ
  - ホクス

- グルメ ■  
Back Numbers
- ヤードハウスNEW
  - 田中オプ東京
  - アラン・ウォンズ
  - マリボサ
  - アンティ・パストス
  - チャイス・アイランド・ビストロ
  - ハイズ・ステーキハウス
  - コンパドレス
  - ロイズ
  - カリフォルニア・ピザキッチン
  - サム・チョイズ
  - ル・ウラク
  - サンセイ・シーフード・レストラン&スパー
  - オリブツリー・カフェ
  - 3660 オン・ザ・ライズ
  - ホクス
  - シェフ・マプロ
  - バドヴァニス・レストラン&ワインバー
  - ルースズ・クリス・ステーキ・ハウス
  - サンセット・グリル
  - インディゴ
  - アーロンズ
  - ドナトス
  - オーキッズ
  - プリンズ・コート
  - アフタヌーン・ティー
  - ダイヤモンドヘッド・グリル
  - ザフロン
  - ビッグ・シティ・ダイナー
  - セルジオズ・レストラン
  - ル・ビストロ
  - バリ・バイ・ザ・シー

- セレブ御用達高級スベシャルティストアニーマン・マールカス
- ワイキキのど真ん中でショッピング、DFSキャラリア
- ハワイで買い物するなら、ショップス・アット・ワイレア
- バナリバナナイキタウンのキング・カラカワ・プラザ
- コスメのデパート、アラモアナ・センターのセフォラ
- スーパークールな限定モノ勢揃い！ アイランド・スノー
- 限定もいろいろ！ パシフィック・ハーレー・ダビッドソン
- ハワイ島自慢のスイーツビッグ・アイランド・キャンデー

- 徹底取材サービス**
- 憧れの海外ウェディングをハワイで実現、ジョイフル・ウェディングス・イン・ハワイ
  - 究極のリラクゼーション、マンダラ・スパ
  - ハナウマ湾の体験ダイビングなら、PISにおまかせ
  - お得なハワイの銀行口座。セントラル・パシフィック・バンク
  - パジェット・レンタカーで自由気ままにハワイをドライブ
  - ハワイアン・ウォーターズ・アドベンチャー・パークでたっぷり水遊び
  - ハワイで出会い、恋愛、国際結婚、マリッジ・イントロダクションズ・ハワイ

た、一見サラダに合わないと思うフルーツやナッツが入った珍しいサラダです。フレッシュなレタスとフルーツ、そしてアボカドをバルサミコ酢をベースにしたドレッシングで和えたサマー・サラダは、酸味と甘味のバランスが絶妙な意表をついた1品。ドレッシングがかかったイチゴやオレンジに最初は抵抗を感じるかもしれませんが、1度食べると病みつきになる味です。

また、春巻きと言うと中華料理をイメージしますが、ヤードハウスの「ムー・シユー・エッグ・ロールズ(春巻き)」はまさに創作料理という言葉がピッタリなメニュー。カラッと揚げたきつね色の大ぶりの春巻きは、中に具がぎっしりと詰まっています。ボリュームがあります。春巻きの具には、鶏肉、人参、ネギなどとスパイシーなチリソースを混ぜたクリームチーズが入っていて、その味のバランスが絶妙。さらにエスニック料理を連想させる香草が入っていてアクセントになっています。



フルーツがたっぷり入った「サマー・サラダ」(\$8.45)



エスニックな味わいがくせになる「ムー・シユー・エッグ・ロールズ」(\$9.45)

**●ボリューム満点のメインディッシュ！**

メインディッシュは、肉と魚料理を1品ずつご紹介。「味噌風味のチリ産シーバス」(写真左)は、ジャスミン・ライスの上にシーバスと呼ばれる白身魚がドーンと乗っている、何とも迫力のあるメニュー。肉厚のシーバスは、脂がのってとても柔らかい食感が特徴。魚の味を表現するとすれば、新鮮なサーモンと脂がたっぷりのったサバを足した感じでしょうか。適度な魚の塩気とジャスミンライスとの相性も抜群。シャキシャキとした歯ごたえが特徴の中国野菜、パクチョイ(青梗菜の一種)が付け合せとしてたっぷりと付いてくるのですが、この野菜もまた美味。パクチョイをソースに絡めて食べると、いくらでも食べられそうです。

「バーベキュー・ポーク・テンドーロイン」(写真右)は、柔らかい肉に甘めのバーベキューソースがかかった、子ども喜びそうなメニュー。テンドーロインは一切れずつが肉厚ですが、噛むと何の抵抗も無く噛み切れる程肉が柔らかいことに感動。付け合せのマッシュポテトにはハーブやコーンを混ぜてあって、ハーブ風味がほんのりと効いた味付けがされています。



プリプリな食感がたまらない「味噌風味のチリ産シーバス」(\$29.95)



「バーベキュー・ポーク・テンドーロイン」(\$20.95)

**●デザートは別腹！ ケーキ屋さんのケーキより美味しい絶品メニュー**

ボリューム満点の料理を食べても、やっぱりデザートは別腹。ヤードハウスはデザートメニューも充実していますが、特にお勧めなのが、「マカダミアナッツ・チーズケ

- ザ・ビストロ
- ミッシェルズ・アット・ザ・コロニー・サーフ
- マルペーヤ
- ティキズ・グリル&バー
- ゴールデン・ドラゴン
- マテオス
- アサジオ
- マ・フィーズ・バー&グリル
- ライアンズ・グリル
- サム・チョイスBLC
- チーズケーキ・ファクトリー
- ブルウォーター・グリル
- リトルビレッジ・ヌードルハウス
- キンケイズ
- C&C パスタ・カンパニー
- スイスハウス
- パチ・ビストロ
- マイタイ・バー
- 12thアベニュー・グリル
- ジャパニーズレストラン&バー 食堂
- タウン
- ヒロシ・ユレイジアン・タバス
- ブーケット・タイ

ーキ」。マカダミアナッツがたっぷり入ったチーズケーキは、ずっしりとした密度の濃そうな見た目ですが、意外にもサッパリとした軽い食感。レモンの酸味が後味をさわやかにしてくれます。甘すぎないので、これならお腹に負担がかからずにデザートが楽しめます。



サッパリしたチーズケーキはデザートの王様！

ヤードハウスでは子供用のメニューも充実しているので、家族皆で楽しく食事ができるカジュアルなレストランとして気軽に足を運べそうです。また、お酒を楽しみたい人も、美味しいご飯が食べたい人も、皆が満足できるワイキキでは数少ない貴重なレストランです。

(2007年3月取材)



住所：	226 Lewers St., L-148 Honolulu, HI 96815 エンバシー・スイーツ・ホテル内オアシス・ライフスタイル隣
駐車場：	エンバシー・スイーツ・ホテル内のバレーパーキングを\$6で利用可能
電話番号：	(808)923-9273
営業時間：	11:00-01:00
予約：	不可
休業日：	年中無休
クレジットカード：	VISA, MC, AMEX,
1人分の予算	ディナー \$ 20.00 ~
お店の雰囲気	カジュアル
こんな場合もOK	赤ちゃん&小さな子供OK、パーティ可
日本語メニュー	今後作る予定
ホームページ(日本語)：	<a href="http://www.yardhouse.com/default.asp">www.yardhouse.com/default.asp</a>

[INDEXページへ](#)

Copyright©1999-2007 PacRim Marketing Group INC. All copyright reserved