



## ハワイを代表するラグジュリーホテルハレクラニが 総料理長および新メンバーの就任を発表



ハレクラニ (ハワイ州、ワイキキ)は 2022 年初秋、料飲部の人事を発表しました。定評のあるレストランやバーをはじめ、料飲部の益々の躍進が期待されます。

オーキッズ料理長のクリスチャン・テスト (Christian Testa) とラメール料理長のアレクサンドレ・トレンチャー (Alexandre Trancher) が、それぞれ総料理長に昇進し、エグゼクティブペイストリーシェフとしてポーリン・ラム (Pauline Lam) を新たに迎え入れました。

数々の名誉ある賞を受賞してきたその料理と優雅なサービスで知られるハレクラニのレガシーを 3 人の技術と専門知識でこれからも継承していきます。

6 年間オーキッズ料理長を務め、総料理長に昇進したクリスチャン・テストは、オーキッズ、ハウスウィズアウトアキー、ルワーズラウンジ、カトレアワインバーを含めたハレクラニのレストランやバー全般をとりまとめる最高責任者の総料理長となります。また、宴会、姉妹ホテル「ハレプナワイキキ」内にあるハレクラニベーカリー&レストランやルームサービスもテスト総料理長の指揮下におかれます。

テスト総料理長の下、オーキッズは、ハワイ州イタリア名誉領事によりハワイの優れたイタリア料理のレストランに選ばれています。

トレンチャー総料理長は、10 年以上ラメール料理長を務め、この度ラメール総料理長に昇進しました。今後は、総料理長としてラメールとラペリティフを監督することになります。

ラメールは、トレンチャー総料理長が生み出す芸術的フレンチ クイジーンで、オアフ島の最も有名な高級レストランとして全米自動車協会(AAA)の格付け最上級の 5 ダイヤモンドをハワイで最長記録の 31 年連続、フォーブストラベルガイド 5 つ星を 9 年連続で受賞をしています。

エグゼクティブペイストリーシェフとして新たに加わりましたポーリン・ラムは、ペイストリーシェフとして 20 年以上の経験をもち、この度ハレクラニに着任しました。

シェフ・ラムは、世界中で展開されている歴史ある料理菓子専門学校のル・コルドン・ブルー ロンドンで学び、その後、ミシュラン三ツ星シェフのトーマス・ケラー(Thomas Keller)の店として有名なブションベーカリー(Bouchon Bakery)やスパゴ(Spago)等数々の有名店で腕を磨きました。シェフ・ラムは、今後ハレクラニにおける全てのベーカリー（パンやペイストリー等）やデザートを監修していきます。

#### ハレクラニについて

1917 年の創業以来、これまでに 500 を超える数々の名誉ある賞を受賞。米誌「コンデナストトラベラー」のゴールドリストにて、ワールドベストホテルのひとつに選出、「トラベル+レジャー」誌のワールドベストホテル 500 では、オアフ島のベストホテルを受賞。フォーブス 4 つ星の「スパハレクラニ」のほか、サンセットフラが有名な「ハウスウィズアウトアキー」、ライブジャスバー「ルワーズ ラウンジ」、地元でベストサンデーランチに輝く「オーキッズ」、ハレクラニが誇るフレンチレストラン「ラメール」は、全米自動車協会格付けにて 5 ダイヤモンドを、フォーブス誌の各付けでは、5 つ星を獲得。ハレクラニは、長年オアフ島を代表する美術館や文化施設との提携を通して、ハワイの芸術や文化を積極的に支援。ザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールドに加盟し、日本を代表する帝国ホテルとも業務提携。

ハレクラニの最新情報は、[公式ウェブサイト](#)をご覧ください。

#### お問い合わせ

ハレクラニ アジア地区営業マーケティング部

高岡 一輝

Kazuki Takaoka

Associate Director of Sales & Marketing - Asia

Email: [kazuki.takaoka@halekulani.com](mailto:kazuki.takaoka@halekulani.com)