



Top of Waikiki
Revolving Restaurant



CUSTOM EVENTS

イベントの企画

2270 KALAKAUA AVENUE, 21ST FLOOR, HONOLULU HI, 96815, 808.237.3459



トップオブワイキキでは
ウェディング、企業イベント、
プライベートパーティーなど
様々なイベント開催のお手伝いを
させていただきます



モダンラグジュアリー誌による
ハワイトップ10の一人に選ばれた
シェフが創り出す
美味しいお料理の数々



イントロダクション

数々のグルメアワードを受賞した自慢のお料理と、息を呑むような夕日、煌びやかな夜景を眺めながら、360度広がるワイキキのパノラマビューを、ハワイ唯一の回転展望レストラン「トップオブワイキキ」でお楽しみください。

1965年創業、これまでに500万人を超えるお客様をおもてなししてきました。ワイキキを訪れる観光客のみならず、人生における特別な記念日を祝うレストランとして、地元の人々からもご愛顧いただいております。

トップオブワイキキでは、専属のイベントコーディネーターによる13名から200名までの大小様々なパーティーのお手伝いをさせていただきます。カクテルサービスやレストランの貸し切りなど、お客様のご要望に沿った最高のイベントのプランニングを致します。

ドリンクパッケージやメニュー価格についての詳細は、お電話 (808) 237-3459、またはメール events@topofwaikiki.com にてお気軽にお問い合わせください。
(いずれも英語でのご対応となります)



2270 Kalakaua Ave., 21st Floor events@topofwaikiki.com
(808) 237-3459 www.topofwaikiki.com



キュージーヌ

トップオブワイキキの美味しいお料理は、エグゼクティブシェフのランス・コサカによるもの。コサカシェフが腕を振るったコンテンポラリーハワイアンキュージーヌは、出来る限り地産の新鮮な食材を使い、芸術的な盛り付けで目も舌も楽しませてくれます。彼の才能はハワイ独自の文化と伝統、豊富な経験を反映させ、その料理に生かされています。



2270 Kalakaua Ave., 21st Floor (808) 237-3459 events@topofwaikiki.com
www.topofwaikiki.com



カスタムイベント

ご予約時間

ディナー : 5:00 PM - 9:30 PM

詳細

全てのメニュー料金はお一人様の価格となります。ハワイ州税(4.712%)及びサービス料(18%)は含まれておりません。

デポジットとして、予め料金の半額をクレジットカードにてお支払い頂きます。

キャンセルはご予約日の10日前までにご連絡ください。それ以降のキャンセルは如何なる理由であってもデポジットのご返金はいたしかねます。

トップオブワイキキで扱っていないワインに限り、2本までお持ち込みが可能です。

ボトル1本につき\$20のコルク料金をお申し受けます。また、お持ち込みになったケーキのカット料金は、1スライスにつき\$5となります。



Top of Waikiki
Revolving Restaurant

2270 Kalakaua Ave., 21st Floor events@topofwaikiki.com
(808) 237-3459 www.topofwaikiki.com



バーサービス

思い出に残るイベントにする為に、トップオブワイキキではラグジュアリーなバーサービスの提案を致しております。

ベーシック・バー・パッケージ (お一人様一時間につき\$20)
リカー、ハウス赤ワイン、ハウス白ワインと限定されたビールを含みます

プレミアム・バー・パッケージ (お一人様一時間につき\$30)
全種類のリカー類とビール、ハウス赤ワインとハウス白ワインを含みます

カスタムカクテルをご希望の場合は、トップオブワイキキのミクソロジスト、ジェン・アクリルによるオーダーメイドのカクテルをご用意致します。



2270 Kalakaua Ave., 21st Floor events@topofwaikiki.com
(808) 237-3459 www.topofwaikiki.com



ランス・コサカ エグゼクティブシェフ

ランス・コサカの食への探求は、彼がシェフという職業に就く前から始まっていました。様々な国の影響を受けた食文化が楽しめるこの地で育ったランスは、若い頃より積極的に食への興味を追求する内に、料理人への道を選ぶことにしました。

シェフとなったランスは、コンテンポラリーハワイアンキュージーヌの先駆けとして有名なアラン・ウォンのレストラン、パイナップルルームのエグゼクティブシェフを17年間務め、その名声を確実なものとししました。

その後ランスは、トップオブワイキキとスカイワイキキのエグゼクティブシェフとして就任し、両レストランの料理チームの長として、更なる食の追求に余念がありません。数々のグルメアワードを受賞した実力を持つランスのメニューは、トップオブワイキキの息を呑むような素敵な景色と共に提供されています。



2270 Kalakaua Ave., 21st Floor (808) 237-3459 events@topofwaikiki.com
www.topofwaikiki.com



ジェン・アクリル ミクソロジストディレクター

ミクソロジストとして17年間のキャリアを持つジェンの原点は、サンフランシスコにあります。サンフランシスコにてミクソロジストとしての腕を磨いたジェンは、カクテルへの情熱を胸に、ヨーロッパ中を旅します。そして2014年、更なる飛躍を求めてハワイにやって来ました。

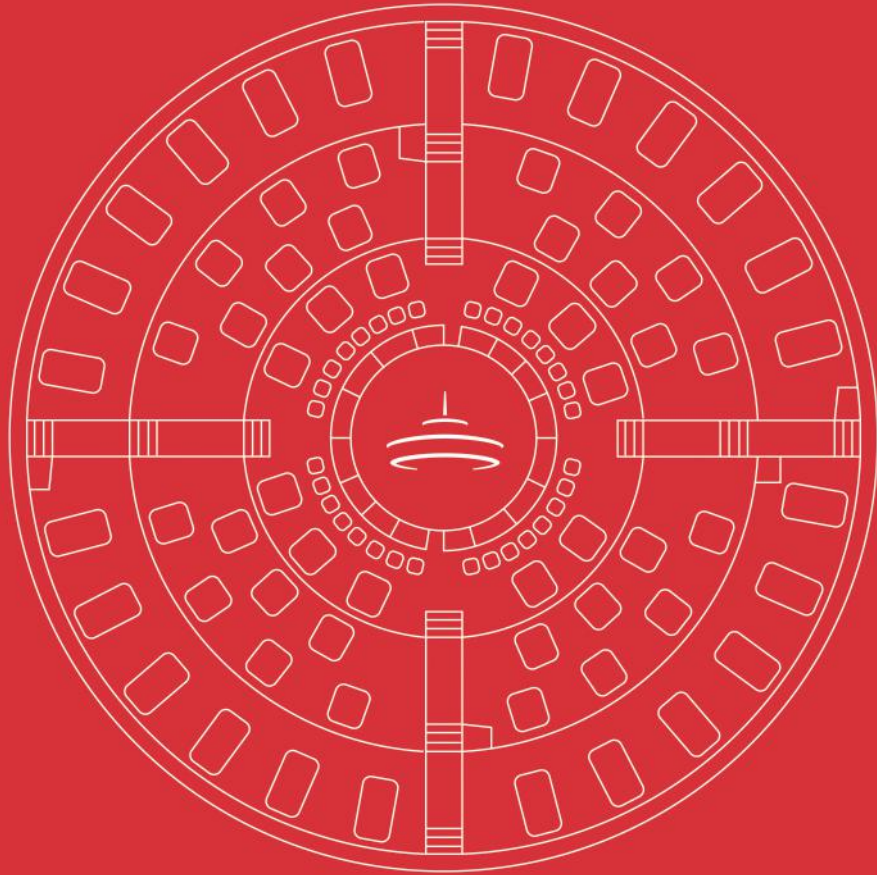
ジェンはハワイのカクテルカルチャーに改革をもたらしたと言っても過言ではないでしょう。トップオブワイキキの姉妹レストランであるスカイワイキキにて、その才能を存分に開花させた彼女が作り出すクラフトカクテルは、瞬く間にハワイのグルメ愛好家の間に広がりました。


更にジェンはトップオブワイキキのドリンクメニューを刷新し、50年以上の歴史を誇るレストランの伝統を重んじた独自のカクテルを開発しました。芸術的とまで称されるクラフトカクテルは、期待を裏切らないテイストでお客様を喜ばせています。



2270 Kalakaua Ave., 21st Floor events@topofwaikiki.com
(808) 237-3459 www.topofwaikiki.com

Floorplan



-  Four top
-  Two top

その他のサービス

トップオブワイキキではお客様のイベントを成功させるために、如何なるご要望にもご対応させていただきます。以下は追加料金で手配できるサービスです。

- イベントフォトグラファー
- ライブ演奏
- DJ
- サウンドシステムとスピーカー
- プロジェクター / スクリーン / TV
- 受付テーブル、手土産、ケーキなどのサービス
- イベントフォトグラファー
- 企業のロゴが入ったサインやバナーなど
- 照明
- 花束
- 会場のデコレーション

その他のオーダーメイドサービスについても柔軟にご対応いたします。
お気軽にお問い合わせください。



2270 Kalakaua Ave., 21st Floor (808) 237-3459 events@topofwaikiki.com
www.topofwaikiki.com



お問い合わせ

John Ooi
ジョン・オオイ
レストランマネージャー
(808) 754-3953
events@topofwaikiki.com



2270 Kalakaua Ave., 21st Floor events@topofwaikiki.com
(808) 237-3459 www.topofwaikiki.com