

Taormina

- Sicilian Cuisine -

ハワイで人気のイタリアンレストラン「タオルミーナ」 横浜高島屋で開催のハワイ展「Fresh! Fun! HAWAII 2025」に出店

期間：2025年5月1日（木）～6日（火・休）

ハワイ、オアフ島の「ワイキキ・ビーチウォーク」に店を構える、南イタリア・シチリアの海辺の町の名を冠した人気イタリアンレストラン「タオルミーナ」は、横浜高島屋（神奈川県横浜市・横浜駅）が5月1日（木）から6日（火・休）の期間に開催する、ハワイをテーマにした催事「Fresh! Fun! HAWAII 2025」に出店します。

「タオルミーナ」では、ハワイでも人気のメニュー「蟹のトマトクリームスパゲッティーニ」をはじめ、「生雲丹のスパゲッティーニ」、「イワシとウイキョウのスパゲッティーニ」を提供、イトインでお楽しみ頂きます。なお、「タオルミーナ」における催事出店は国内外含め今回が初の試みとなります。



■ 「タオルミーナ」横浜高島屋「Fresh! Fun! HAWAII 2025」出店概要

開催会場：横浜高島屋 8階 催会場

所在地：神奈川県横浜市西区南幸1丁目6番31号/JR 他各線「横浜駅」徒歩1分

開催期間：2025年5月1日（木）～6日（火・休）10:00～19:00（最終日は16時閉場）

販売商品：「蟹のトマトクリームスパゲッティーニ」2,420円

「生雲丹のスパゲッティーニ」時価/各日20食限定 ※5/3・5/4は40食限定

「イワシとウイキョウのスパゲッティーニ」1,980円

※いずれもミニサラダ付き

イトイン席数：18席

横浜高島屋 公式 HP <https://www.takashimaya.co.jp/yokohama/>

タオルミーナ 公式 HP <https://taorminarestaurant.com/>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307

広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

■「タオルミーナ」 横浜高島屋「Fresh! Fun! HAWAII 2025」 販売メニュー概要

※ラストオーダー 閉場 60 分前／画像は盛付け例。内容、器は一部異なります。

※ミニサラダ…自家製ドレッシングでお楽しみいただき、洋梨とビーツ、フェタチーズのミニサイズサラダ。

◆「蟹のトマトクリームスパゲッティーニ」(ミニサラダ付)

2,420 円・税込

甘味と酸味のバランスが絶妙な自家製のトマトソースに、まろやかなクリームを合わせ、蟹肉をふんだんに使用し、白ワインの香りと共に蟹の旨味をたっぷり閉じ込めました。ワイキキで愛され続けているパスタ。



◆「生雲丹のスパゲッティーニ」(ミニサラダ付)

時価／各日 20 食限定 ※5/3・5/4 は 40 食限定

シチリア伝統の雲丹パスタ。

生クリームやバターを使用せず、新鮮な生雲丹に香ばしいニンニクと貝の旨味を凝縮した出し汁、上質なオリーブオイル、白胡椒のみで、丁寧にクリーミーに仕上げました。

生雲丹の味を最大限に生かした極上の一皿。



◆「イワシとウイキョウのスパゲッティーニ」(ミニサラダ付)

1,980 円・税込

シチリアの郷土料理を代表する、風味豊かなイワシのパスタ。薫り高いウイキョウに、オリーブやケイパー、アンチョヴィの塩気と旨味が絶妙に絡みあい、ひと口ごとにワイキキを感じられる一皿に仕上げました。

素材同士の一体感が生み出す、奥深い味わいをお楽しみください。



■「タオルミーナ」 概要

ハワイ、オアフ島の「ワイキキ・ビーチウォーク」に店を構える、南イタリア・シチリアの海辺の町の名を冠した、白を基調としたスタイリッシュな印象のイタリアンレストラン。

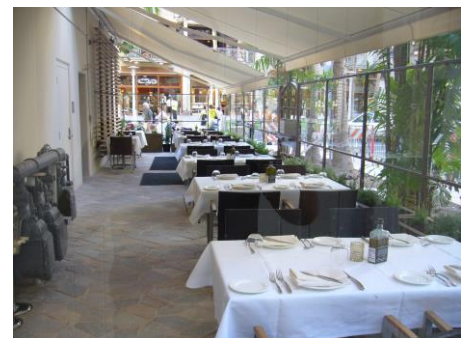
伝統的な南シチリア料理をベースに、ハワイ内外より厳選した食材を使って、彩り、香り、ライトな味付けなど、独創的かつモダンなアレンジを加え、クリエイティブなイタリア料理をお楽しみいただけます。

所在地： 227 Lewers St., Honolulu, HI 96815

電話番号： 808-926-5050

営業時間： 11：00～14：00／17：00～21：00

公式 HP：<https://taorminarestaurant.com/>



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307

広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp