

7 WELINA

最高のおもてなしをお約束する “7つのウェリナ(愛をこめて)”

ワタベウェディングの考える最高のおもてなしとは、
ハワイを選んだひと組ひと組の願いや想いをスタッフひとりひとりが共有し、心を尽くして最上を目指し、
おふたりのための、世界にただひとつの挙式をつくることです。
ホヌカイルニ コオリナ・プレイス・オブ・ウェリナはそれを実現するために誕生しました。
そのサービスの中心になるのは、“7つのウェリナ”というコンセプト。
まず、おふたりの希望や考えを理解することから始まり、ハワイに到着した時から、挙式、パーティ、メモリーまで
すべてのシーンで、ワタベウェディングのホスピタリティのすべてを注いだサービスが行われます。
歓びを感動に変える、すべてにプレミアムな挙式。おふたりの大切な夢は、
ホヌカイルニ コオリナ・プレイス・オブ・ウェリナがかなえます。



Private Location

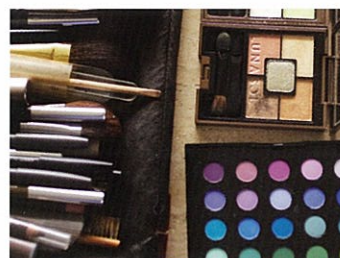
挙式場も、バンケットルームも、目の前のビーチも、
おふたりとゲストのためのプライベート空間です。

おふたりが願うプライベートな挙式を実現するために、
ホヌカイルニ コオリナでは、おふたりとゲストのみなさんだけが
独占できる空間と時間をご用意しました。
270度に広がるサファイアブルーのコオリナの海に抱かれながら、
心ゆくまで感動と余韻をお楽しみください。

Hawaiian Music

コオリナの潮騒と鳥や風の音とギターアンサンブルが
ハワイの音でおふたりを包み込みます。

コオリナの自然に囲まれた「ホヌカイルニ」ならではの自然の奏でる音と
ハワイのプロミュージシャンのコンテンポラリーなギターアンサンブルが
奏でるメロディが、やさしくそして心地よく
おふたりとゲストのみなさまの感動のセレモニーを盛りあげます。



Flower & Scent

式場を包む空気まで華やかな特別仕立て。
ハワイの芳しい生花が、おふたりとゲストを歓迎します。

おふたりやゲストは式場に入った瞬間に、
華やかに香り立つ清々しい空気に包まれます。
ホヌカイルニ コオリナではデコレーションやブーケには、すべて生花を使い、
専属のフラワーコーディネーターチームが
オリジナル・オーダーを承ります。
ハワイの豊かな自然の中で育ったトロピカル・フラワーたちが、
おふたりをはじめゲストのみなさまを、鮮やかな彩りと香りで包みます。

Beauty

最高の美を引き出すヘア・メイクのプロ集団。

新婦のヘア・メイクを担当するのは、
ハワイでトップクラスのヘアメイクのアーティストたち。
ファッション雑誌や一流のサロンで実績とスキルを磨いたプロたちが、
新婦の希望をベースにして、個性と美しさを華やかに鮮やかに引き出します。
(ご希望により新郎のヘアメイクも承ります)



Photo

まるでファッション雑誌の中のふたりのように。
ウェディングフォトのプロ集団が、
かけがいのない思い出をつくります。

ホヌカイルニ コオリナのフォトアルバムプランは、
最高のウェディングフォトチームが担当。
ビーチやガーデンをバックに、ポーズから表情までを演出し、
まるで雑誌のグラビアのようなスタイリッシュな
フォトアルバムをクリエイトします。



Party Master

準備も演出も進行も、プロが最高の腕を発揮します。
おふたりの専属パーティマスター。

笑顔があふれるフレンドリーな雰囲気から、
落ち着きのあるアットホームなイメージづくりまで。
おふたりやゲストが心から楽しめる
パーティの演出やテーブルコーディネートまで
おふたりの希望に合わせて、
専属のパーティマスターが担当します。



パーティ会場イメージ



Cuisine

この料理を味わうためにハワイを訪れる人もいる。
アラン・ウォンによるハワイ至高の料理を。



Taste Hawai'i.

「ハワイ挙式は特別なイベント。
ハワイではこのようなおめでたいイベントは、
パイナと言う昔からの祝宴でお祝いをします。
コオリナはウエリナ「アロハに包まれる」と言う意味が
相応しい大変特別な場所。
私はハワイの大地や豊かな海から取れた食材を、
ハワイリージョナル・キュージースと呼ばれる調理法で
現地に住む人たちが好む風味やテイストで
料理をつくっています。
皆様にメニューを通じてこの地のイメージや味わいと、
ハワイのすべてのテイストを経験して
いただきたいと思っています。」 —— Alan Wong

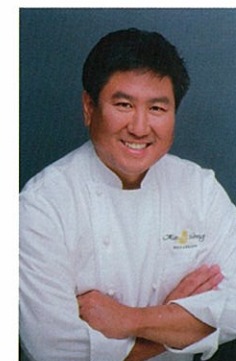


Photo by Mary Ann Chang

Alan Wong's



全米、ハワイで数々の受賞に輝く、アラン・ウォン。
「年間最優秀レストラン賞」も通算10回受賞。

1996年度パシフィック・ノースウエスト地区のジェームス・ビアード・アワード受賞者であり、
ハワイ・リージョナル・キュージースのマスターシェフ、アラン・ウォンは、ユニークかつ
創作的な調理のインスピレーションで、様々なエスニックの調理法を調和し、島内で栽培
された最高の食材を使い、ローカルテイスト料理をコンテンポラリー調に仕上げることで、
その名が知れ渡るようになりました。



イメージ写真 Photo by Alan Wong

シェフ・アラン・ウォンは、全米レストランニュースで殿堂賞を受賞した同年に、World Master
of Culinary Artsにて全米10名のシェフに贈られるウエッジウッド・アワードを受賞。アラン・
ウォンのフラッグシップレストランは、Gourmet Magazineによりホノルルのレストランとしては
唯一北米のトップ50レストランの中から、トップ10に2回選ばれ、ハワイの年間トップレストラン
としての榮譽である Hale 'Aina Awardを10回受賞。ハワイのベストレストランへ贈られる
Ilima Awardを9回受賞。そして、開催初年度の Star Circleで表彰されています。