

『エスパシオ ザ ジュエル オブ ワイキキ』の
メインダイニング「無限」が
米紙 USA TODAY 「10Best Readers' Choice Awards 2026」
全米ベスト・ホテルレストラン部門で第 6 位に選出



興和株式会社が所有し、米国ハワイ州ワイキキで営業している「エスパシオ ザ ジュエル オブ ワイキキ」（所在地：2452 Kalakaua Avenue, Honolulu, Hawaii 96815、総支配人：ジェラルド・グレノン、シェフ：コリン・サトウ）のメインダイニング「無限」は、全米最大級の新聞社 USA TODAY が主催する旅行賞「10Best Readers' Choice Awards」の全米ベスト・ホテルレストラン（Best Hotel Restaurant）部門「2026 年度において 6 位に選出されました。

本アワードは、旅の専門家が選んだ候補の中から一般読者の投票によって最終的な トップ 10 が決定されています。

「エスパシオ ザ ジュエル オブ ワイキキ」内の「無限」は、フォーブス・トラベルガイドでも 5 つ星を獲得した実績とともに、ワイキキでぜひ体験していただきたい心に残るダイニングスポットとして高く評価されました。最先端の感性が光る洗練された和とフレンチの融合料理や、アラカルト以外に用意された多彩なテイスティングコースでは、モロカイ産鹿肉とフォアグラの料理、メイン州産ロブスターとトリュフ・海苔のリゾットなどが主役を飾ります。総料理長のコリン・サトウは、ハワイの新鮮な食材と和・仏の洗練された技法を融合させる名手であり、落ち着いた照明が心地よい全 34 席の親密な空間で、ディナーだけではなく朝食を楽しめる点などが、今回の選出 理由として挙げられています。

「無限」のテイスティング・メニューでは、シェフ コリン・サトウの料理を堪能する 3 つの異なるスタイルをご用意しています。5 品の「ジェイド (Jade)」、6 品の「エメラルド (Emerald)」、そして 7 品の「サファイア (Sapphire)」という各コースは、それぞれに異なる発見と贅沢なひとときをお届けします。また、お好みの料理を単品（アラカルト）で選ぶことも可能で、お客様のスタイルに合わせて自由にお楽しみいただけます。さらに、ソムリエのダグラス・プリーゼルが厳選したワインペアリングが各コースの 味わいを引き立てます。

メニューは季節ごとに移ろい、ハワイ産の食材と世界各地の選りすぐりの逸品を組み合わせで構成されています。近年のシグネチャー・ディッシュには、グリーンアップル・ポン酢を添えた



コナ・カンパチ、トリュフと海苔のリゾットを合わせたメイン州産ロブスター、柚子胡椒のブイヨンで味わう鳥山牛 A5 ランク和牛などが名を連ねます。地元の食材を随所に巧みに取り入れることで、現代的なファインダイニングならではの洗練された技術と優雅さを保ちつつ、ハワイという土地との結びつきを表現しています。

「無限」が今回「USA TODAY」から評価されたことは、同店がこれまでに獲得してきた「フォーブス・トラベルガイド」の 5 つ星、「AAA」のファイブダイヤモンド、「ワイン・スペクテーター」の「アワード・オブ・エクセレンス」といった数々の荣誉ある賞に、新たな輝きを添えるものです。これらの評価は、卓越した料理とホスピタリティ、そしてその土地の個性を深く尊重した空間づくりを追求し続ける「無限」の姿勢を物語っています。

「エスパシオ ザ ジュエル オブ ワイキキ」は、2019 年にハワイ州ワイキキのカラカウア通りに誕生以来、誰もが味わったことが無いような、絶対的な価値のある極上のプライベートステイをお届けしてまいりました。

BEYOND THE LUXURY をコンセプトに掲げ、1 フロア 1 室という最高級のプライベートステイへの追求は、セキュリティや衛生面でも安心できる大切なこだわりです。そして、専属バトラーによるオーダーメイドのおもてなしは、お客さまに寄り添う日本ならではの心遣いによって創意工夫が重なり、コンセプト通りハワイを訪れるお客さまに、「ラグジュアリーその先」にある、未だかつてない新しいホテルステイの提供を目指しています。

「エスパシオ ザ ジュエル オブ ワイキキ」のメインダイニング「無限」は、ハワイ・オアフ島出身で、州内屈指のホテルレストランで豊富な経験を持つシェフ コリン・サトウがエグゼクティブシェフを務めており、旬の地元食材をふんだんに使用した全く新しいディナー体験をお届けしています。

今回の荣誉ある受賞、ならびに世界的な格付け評価の継続的な獲得について、「エスパシオ ザ ジュエル オブ ワイキキ」の総支配人 ジェラルド・グレノン は、次のように述べています。

総支配人：ジェラルド・グレノン

USA TODAY 紙の読者の皆様に、無限を全米屈指のホテル内レストランの一つとして評価していただいたことを大変光栄に思います。今回の評価は、シェフ コリン・サトウと無限チーム全員の情熱と創造性、そして洗練された食を通じてハワイの魅力を表現しようとする彼らの真摯な取り組みの賜物です。エスパシオでの体験において無限がいかに特別な存在であるか、その価値を全米のお客様や読者の皆様に認めていただけたことを誇りに思います。

■ USA TODAY 「10Best Readers' Choice Awards」概要

「10Best Readers' Choice Awards」は、全米最大級の新聞社『USA TODAY』および旅行情報専門メディア『10Best.com』が主催する、アメリカで高い知名度と影響力を持つ旅行アワードです。

本アワードは、グルメ、ホテル、旅行目的地、観光スポットなど多岐にわたるカテゴリーにおいて、以下の 2 段階のプロセスを経て選出されます。

・専門家によるノミネート：旅行業界に精通した専門家パネル（USA TODAY の編集者、10Best.com のライター、業界アナリスト等）が、全米から候補となる施設やサービスをノミネート。

・一般読者によるオンライン投票：ノミネートされた候補の中から、USA TODAY の一般読者やユーザーによるオンライン投票を行い、得票数に基づいて最終的なトップ 10（10Best）のランキングを決定。

専門家の視点と一般消費者のリアルな支持が反映される賞として、全米の旅行者や観光業界から深く信頼されています。

■ エスパシオ ザ ジュエル オブ ワイキキ 概要

賑やかなワイキキのメインストリート「カラカウア通り」の中心に位置し、世界有数のバケーションスポット「ワイキキビーチ」を全客室より手に取るように近く見渡すことができる、何ものにも代えがたい贅沢なロケーション。イタリアから取り寄せた大理石や、北アフリカはモロッコの職人が手作業で施した透かし細工を有するモロッカンランプ、キッチンのブランド調理機器などの超一流の品を携えた室内に、洗練された感性を感じる外観、そこは宿泊者、または館内にご予約のあるゲストのみが足を踏み入れることのできる、極上のプライベート空間となっています。

メインダイニング「無限」は、その名が示すとおり、選び抜かれた食材とお飲み物のマリアージュにより生み出される、インスピレーション溢れ無限に広がる食体験をお届けしたい、という思いから名付けられました。地元の旬の食材をアレンジしたテイスティング・メニューを独創的なカクテルを飲みながら、あるいはワイン・スペクテーター誌の「ベスト・オブ・アワード・オブ・エクセレンス」を受賞した豊富なワイン・コレクションを楽しみながら、お召し上がりいただくことができます。以前はご宿泊のお客さまだけにご提供していた朝食も、ペストリーシェフであるジャモン・ハーパーが広く皆様にお届けしております。

またインルームダイニングサービスでは、数々の受賞歴を誇る料理人である建守護による懐石料理をお楽しみいただくことができます（要予約）。

その他、屋上にはワイキキビーチと一体化するようなインフィニティプールや、お客さま一人ひとりにカスタマイズしたスパを完備しています。

エスパシオ ザ ジュエル オブ ワイキキは、日本ならではのおもてなしを使命と掲げ、究極のプライバシーを追求したラグジュアリーな空間（エスパシオ）をお届けする、唯一無二のホテルです。



クラフトマンシップ溢れる
こだわりのモロッカンランプ



ワイキキビーチに臨む、各部屋の
ラナイに備え付けのジャグジー



1つのフロアに1室のみ、各部
屋 200㎡を超える贅沢なつくり

ESPACIO THE JEWEL OF WAIKIKI

所在地：2452 Kalakaua Avenue, Honolulu, Hawaii 96815

日本からのホテル直通電話（米国）1.808.376.7355

HP：<https://www.espaciowaikiki.com>

■ 無限 概要

無限は、ハワイを美食の旅の目的地としてその地位を高めている、数々の賞に輝くファインダイニングです。権威ある「フォーブス・トラベルガイド」で5つ星を獲得し、「AAA」（アメリカ自動車協会）の「ファイブダイヤモンド」にも認定されている無限は、アメニティやケータリング、そして卓越したレストラン・サービスに至るまで、ホテル「エスパシオ ザ ジュエル オブ ワイキキ」における食の体験を総合的にプロデュースしています。



※画像はイメージです。



■ エスパシオについて

「エスパシオ」は、スペイン語で「空間」や「宇宙」を意味する言葉。理想の空間・最高のおもてなしを追求したいという想いから、ブランドに名づけました。興和は、2019 年にハワイ・ワイキキに「ESPACIO THE JEWEL OF WAIKIKI（エスパシオ ザ ジュエル オブ ワイキキ）」を誕生させて以来、誰もが味わったことが無いような、絶対的な価値のある極上のプライベートステイをお届けしています。“BEYOND THE LUXURY”をコンセプトとして日本ならではの細やかなサービスを提供し、2022 年より、『フォーブス・トラベルガイド』にてハワイ州で唯一 5 年連続「ホテル部門」および「レストラン部門」の最高評価の 5 つ星を獲得しています。

国内では、興和が所有する「名古屋観光ホテル」の特別フロアをホテル・イン・ホテル“Nagoya Kanko Hotel ESPACIO”としてハイクラスの滞在を提供してきましたが、“エスパシオ”を冠する施設として国内初のホテル「エスパシオ 箱根迎賓館 麟鳳亀龍」を 2024 年 7 月箱根に開業し、国内・海外より多くのお客様を迎えています。また、2025 年 10 月 1 日、エスパシオ ホテルグループ 3 施設目の「エスパシオ ナゴヤキャッスル」を開業し、続き 10 月 13 日、名古屋観光ホテル付帯施設として「The Spa ESPACIO MEIKAN」を開業しました。