2018年9月26日

各　位

会 社 名　株式会社ＤＤホールディングス
代表者名　代 表 取 締 役 社 長　松村 厚久
（コード番号：3073　東証第一部）
問合せ先　執行役員 グループ経営企画本部長　斉藤 征晃
電話番号　03-6858-6080（代表）

当社グループ会社の新規出店（PARIS.HAWAII）に関するお知らせ

当社の連結子会社である株式会社ゼットン（本社：東京都港区、代表取締役社長：鈴木 伸典）の100%子会社であるZETTON, INC.（本社：米国ハワイ州、CEO：稲本　健一）は、2018年８月28日（火）に“PARIS.HAWAII”を米国ハワイ州に新規出店いたしましたので、下記のとおりお知らせいたします。

記

[店舗名]
PARIS.HAWAII
（パリ　ハワイ）

P A R I S . H A W A I I

[所在地]
413 Seaside Ave Ste 2F Honolulu,HI 96815

[オープン日]
2018年８月28日（火）※現地時間

[席数]
60席
（店内ディナーエリア26席/バーエリア26席/
テラス12席）

[公式サイト]
http://www.paris-hawaii.us/

[コンセプト]
ワイキキ中心地の1939年に建てられた２階建てテラス付き一軒家である歴史的建造物指定の建物を当時の面影を残しつつフルリノベートした店舗であります。
先日オープンした「ZIGU」の２階に位置する隠れ家的空間で、本場パリの老舗ビストロ店舗でスーシェフとして活躍した山中祐哉シェフが創り出すプリフィックスコース（７皿）のみをご用意。ハワイの豊かな自然に育まれた食材による地産地消を目指したアイランドフレンチを堪能できるレストランとなります。

[概要]
ZETTON, INC.運営店舗としては「ALOHA TABLE」「Goofy Cafe&Dine」「HEAVENLY Island Lifestyle」「ZIGU」に続き、ハワイ５店舗目の出店となりました。

[営業時間]
DINNER　17：00～、20：00～
BAR　20：00～25：00
※月曜日は定休日となります。

[今後の見通し]
業績に与える影響は軽微であります。

以　上

PRESS RELEASE

報道関係各位

zetton inc.

ハワイの豊かな自然に育まれた食材を用いたアイランドフレンチ「PARIS.HAWAII（パリハワイ）」がオープン！

Hawaiian Eat Local (地産地消)　×　パリからハワイにやって来た日本人シェフ

ZETTON,INC.（所在地：**Honolulu, Hawaii**、**CEO**：稲本健一）は、ハワイで**5**店舗目となるアイランドフレンチレストラン「**PARIS.HAWAII**（パリハワイ）」をオープンしました。



PARIS.HAWAII（パリハワイ）はハワイの豊かな自然に育まれた良質な食材を、フレンチの伝統的技法で創り出すアイランドフレンチを堪能できるレストラン。
エグゼクティブシェフは、フランス・パリの老舗ビストロ「Le Crown Bar」にてスーシェフとして活躍していたYuya Yamanaka（山中祐哉）。2015年にハワイに移住してから3年、ハワイの食文化・生産者・食材と向き合ってきました。パリで培ったフレンチの技法・創作性で、ハワイの素材の魅力を引き出した、PARIS.HAWAIIでしか味わえないアイランドフレンチをご提供します。

メニューは$75のプリフィックスコース（7皿）のみ。飲み物はワインやビールのペアリング（$20〜）と ティーペアリング（$15〜）をご用意。

- **ハワイ現地新聞「Honolulu Star Advertiser」にて最高評価を獲得**





ハワイのローカル新聞、”Honolulu Star Advertiser : The Weekly Eater”のレストランレビューにて、最高評価である All 4 Star (全カテゴリー最高ポイント) を先日獲得しました。レストランレビュー歴史30年の中で3店舗目となる快挙です。
https://www.instagram.com/p/BnVQXS1l5xU/?utm_source=ig_share_sheet&igshid=uyar0wf5ygo6



山中 祐哉（Yuya Yamanaka）
Paris.hawaii / Executive Chef
北海道出身。 辻調理師専門学校に入学。
25歳で渡仏し、老舗ビストロ「ボナクイユ」にて修業後、
スーシェフとして「Le Crown Bar Bistro (クラウンバー)」のリニューアルに参画。
パリで一番影響力があるレストランガイド誌「フーディング」誌の最優秀賞を受賞するほどの人気店となり、フランスメディアから称賛される。2015年にハワイに移住



築79年の一軒家をフルリノベーション
1939年に建てられた２階建てテラス付き一軒家の2階に位置する隠れ家的空間。築79年の歴史的建造物指定の建物を当時の面影を残しつつ、フルリノベートを行いました。場所はワイキキ中心地。クヒオ通りとシーサイドアベニューの交差点を、アラワイ運河側に入ったロケーションにあります。

・MENU詳細
プリフィックスメニュー：$75（7コース＋デザート別料金）
*ワイン ペアリング　3グラス $25 / 5グラス　$50
*ビール ペアリング　3グラス $20 / 5グラス$40
*ティー ペアリング　3グラス $15 / 5グラス$30

【店舗情報】
■店名：PARIS.HAWAII（パリハワイ）
■住所：413 Seaside Ave Ste 2F Honolulu, HI 96815
■電話：(808) 212-9282
■営業時間：DINNER / 17：00、20:00スタート　BAR / 20:00〜25：00
■定休日：月曜日
■電話受付時間：火曜日〜日曜日 15:00〜23:00
■席数：60席（店内ディナーエリア26席/バーエリア26席/テラス12席）
■店舗公式サイト：http://www.paris-hawaii.us/
■ゼットン公式サイト：http://www.zetton.co.jp/news/paris-hawaii.php

---

zetton inc.のプレスリリース一覧
https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/11196

＜本件に関するお問い合わせ先＞
株式会社ゼットン　広報部　篠田朋美
東京都港区芝4-1-23 三田NNビル7F
TEL：03－6865-1460　FAX：03-6865-1461
mail：t_shinoda@zetton.co.jp