



Te Pā Tū (テ パ トゥ) では、マオリ文化体験や伝統料理を楽しめる少人数グループ向けのツアーを用意しました。このツアーでは、マオリ人の著名なアーティストやkapahaka (パフォーマンス) グループが、皆さまをおもてなしします。





ツアーは、季節ごとの歓迎セレモニー（夏は haka pōwhiri、冬は ahi taitai 炎の儀式）から始まります。

タワの森の並木道を抜けると、野外の円形シアターがあり、松明の炎に照らされたダイニング会場になっています。

森の中の会場に到着後は、kōrero（マオリの伝統ストーリー）を聞きながら（日本語ガイドによる通訳あり）、manuhiri（ゲストの皆様）は、kai horotai（カナッペ）をお楽しみいただきます。

森林内に自生し、カナッペの材料にも使われている rongoā Māori（植物やハーブ）についてご説明します。

主催者の挨拶の後、大自然とその恵に感謝する karakia（食事のお祈り）を行い、ゲストに敬意を表してシャンパンで乾杯します。マオリ族の伝統文化（芸術、歴史、人々）についての知識を深める絶好の機会となります。

その後、5コースのフュージョン料理で hākari（祝宴）をお召し上がりいただきます。有名な hāngī（ラム肉と野菜を土窯でじっくりと蒸し焼きにする料理）、じっくりと焼き上げたローストポーク、旬の kai moana（シーフード）、鹿肉など。

Kapahaka（マオリ族のパフォーマンス）グループの迫力あるステージをお楽しみいただき、美味しいデザートと一緒にポートワインまたはウィスキーご堪能いただけます。ツアーの最後は poroporoaki（別れの儀式）で締めくくられます。





Kai Horotai

カナッペ：一口サイズ

- ◆ 薄切りパン、harore (ワイルドマッシュルーム) のピクルス、アボカド、各種シード
- ◆ 小海老、mānuka、ショウガ、ブッシュルートのkawakawaの葉包み
- ◆ Silver Fern ヴェニソン(鹿肉)、kumaraチップス添え

Ngā Hua o te Moana

海の幸の前菜：一口サイズ

- ◆ Ika mata: 鯛のグリル ライム風味、海老フライ、ココナッツムースの付け合わせ
- ◆ Toroi 前菜盛り: pikopikoの葉ピクルス、ムール貝、kumara
- ◆ Rēwanaブレッド、pikopiko風味のバター添え

Ngā Hua o te Rangi me te Whenua

大空と大地の恵み：大皿シェアスタイル

- ◆ 鴨のコンフィ：八角スパイス、シナモン、岩塩で24時間マリネし、鴨肉の脂で4時間じっくり調理。クレソンサラダ(harakekeシード、オレンジのスライス、クルミ、フェンネル入り)、シェリー風味のヴィネグレットドレッシング添え。Tauhara族の人々にとって鴨は昔からご馳走です。

Ngā Tahua Kai

グリル料理：大皿シェアスタイル

- ◆ パプリカ塩をすり込んだ柔らかいポークを、ガーリック、アップルサイダー、はちみつでしっかり下味を付け、ココナッツ殻とmānukaチップのスモークで香り付けしながら、6時間かけてじっくりとロースト
- ◆ トウモロコシ(ライム、パプリカ、パルメザンチーズ風味)と旬の野菜(ガーリック、バジル、タイム風味のオリーブオイルでマリネ)のグリル

Te Hāngi

地中のオーブンでの料理

- ◆ この地域で飼育された輸出品質の特選ラム肉を地中のオーブンで4時間かけて蒸し焼き。大皿シェアスタイルでご提供。
- ◆ ミニhāngiバスケット：蒸したkumara、moimoi、カボチャ、hāngiの定番スタッフィングをKond(葉で編んだバスケット)に入れてご提供。

Paereka

デザート：大皿シェアスタイル

- ◆ パブロバケーキ、mānukaハニー風味のクリーム添え
- ◆ 新鮮な季節のフルーツとホームメイドソース、レモンカード、ベリー、チョコレートファッジの付け合わせを大皿シェアスタイルでご提供。

各コースとも、相性を考慮したNZ産ワイン付きです。



Kai Wawata Noa (パッケージツアー名称) の内容:

- ◆ 夏季: Haka pōwhiri (伝統的な歓迎セレモニー)、冬季: Ahi taitai (炎の儀式)
- ◆ 経験豊富な日本語ガイド
- ◆ ディナー時は、著名なマオリ人アーティストや kapahaka のパフォーマーがホスト役
- ◆ Haka、歌、ストーリー、Kai (所要時間2時間)
- ◆ フォレスト kai horotai (カナッペ)
- ◆ 5コース料理

Kai Wawata Noa (パッケージツアー名) は、ディナーまたはランチ付きツアーとしてご利用いただけます。現在、人数上限20名様を想定していますが、大人数のグループへの対応も検討中です。

Enquiries

bookings@maoriculture.co.nz
+64 (07) 349 2999
te-pa-tu.com

Te Pā Tū

1072 State Highway
5 Tumunui 3073
Rotorua, Aotearoa