

# NEWS RELEASE

心で迎える。  
心をつなぐ。



125th  
Anniversary



帝国ホテル

<http://www.imperialhotel.co.jp>

2015年(平成27年)4月30日

名門ホテル「ハレクラニ」の人気メニューや  
ハワイをイメージした料理、ドリンク、スイーツなどを  
館内の5店舗とホテルショップでご提供する

## ハワイ・ハレクラニ フェア

期 間： 5月11日(月)～6月30日(火)

場 所： パークサイドダイナー(本館1階)

ランデブーラウンジ・バー(本館1階)

オールドインペリアルバー(本館中2階)

インペリアルバイキング サール(本館17階)

インペリアルラウンジ アクア(本館17階)

ホテルショップ「ガルガンチュワ」(本館1階)



写真=インペリアルラウンジ アクア(本館17階)の『ハレクラニ ランチbuffet』

帝国ホテル 東京は、5月11日（月）から6月30日（火）まで、提携するハワイの名門ホテル「ハレクラニ」の人気メニューやハワイをイメージした料理、ドリンク、スイーツなどをお楽しみいただく『ハワイ・ハレクラニ フェア』を開催いたします。



『ハワイ・ハレクラニ フェア』では、約1か月半にわたり、レストランおよびラウンジ・バー5店舗とホテルショップ「ガルガンチュワ」で、「ハレクラニ」の人気メニューやハワイをイメージした料理やカクテル、スイーツなどをご提供します。あわせて、ハワイ産のコーヒー豆として名高いコナを100%使用した『100%コナコーヒー』を「パークサイドダイナー」、「ランデブーラウンジ・バー」、「インペリアルラウンジ アクア」の3店舗で期間中のみ特別にご提供いたします。また、同じコナコーヒーの豆を、「ガルガンチュワ」にて販売いたします。

なお、5月11日（月）・12日（火）には本館17階「インペリアルラウンジ アクア」で2日間の特別ハワイアンナイトライブも開催いたします。

「ハレクラニ」は、アメリカ合衆国ハワイ州オアフ島ワイキキビーチに、1917年に創業した名門ホテルです。ハワイ語で“天国にふさわしい館”を意味する名前の通り、創業以来、おもてなしの精神と伝統を守りながら、上質なサービスを提供しています。

帝国ホテルは、2009年4月1日からハレクラニおよびその姉妹ホテル ワイキキパークホテルの日本における予約関連業務を受託しており、本年で提携7年目を迎えます。

『ハワイ・ハレクラニ フェア』の概要は次の通りです。

## 『ハワイ・ハレクラニ フェア』概要

期 間 : 2015年5月11日(月)～6月30日(火)

※料金はすべて、消費税込、サービス料別。(アクア ハワイアンナイトライブを除く。)

※食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合がございます

## ■パークサイドダイナー(本館1階)

内 容 : 帝国ホテル東京では初登場となる「ハレクラニ」のメニュー『フォワグラのサンドイッチ リースリングワイン風味のマンゴー添え』(写真左、2,500円)や、毎年人気の『ハレクラニ“ジョイズ・スペシャル”サンドイッチ』(2,500円)、『“ロコモコ”ハレクラニスタイル 揚げ卵 茸ライス添え』(写真中央、3,000円)などをアラカルトでご提供します。

また、パークサイドダイナーの定番メニューであるパンケーキに、ハワイをイメージしたトッピングを添えた「パッションフルーツパンケーキ」(写真右、1,500円)がフェア期間限定で登場します。デザートにはサンデーやポップオーバー、ドリンクには「100%コナコーヒー」やハワイアンビールもご用意しております。



時 間 : 11:00~23:00 (ラストオーダー)

お問い合わせ : パークサイドダイナー TEL. 03-3539-8046 (直通)

5月11日(月)・12日(火)には、ハワイから、ハレクラニのエグゼクティブシェフを務めるヴィクラム・ガーグ氏が来日します。

### ヴィクラム・ガーグ氏

1995年にニューデリー(インド)の5つ星ホテル「オペロイ」のスーパーシェフ、2003年にバンガロール(インド)の5つ星ホテル「ケンピンスキー」のスーパーシェフを経て、2008年より現職。



## ■インペリアルラウンジ アクア (本館17階)

### 【ハレクラニ ランチブフェ】

内 容 : 「ハレクラニ」で人気のメニューをブフェスタイルにアレンジしました。ハワイの美味を少しずつ何種類も召し上がっていただくことのできるランチブフェです。

時 間 : 11:30~14:30 (ラストオーダー)

料 金 : 4,500円

### 【アフタヌーンティー】

内 容 : 「インペリアルラウンジ アクア」で人気のアフタヌーンティーでは、フェア期間中、ココナッツを使用したハワイのスイーツ「ハウピア」や、パッションフルーツのタルトやマカロンなど、トロピカルテイストのスイーツをメニューに加え  
ご提供します。

時 間 : 11:30~18:00 (ラストオーダー)

料 金 : 3,600円



### 【ドリンク】

内 容 : パイナップルとクランベリーを使用したウォッカベースの「ハレクラニ」オリジナルカクテル『ピンクエレファント』(1,780円)や、ハワイをイメージし、ハワイ語で“神が宿るもの”と名付けた帝国ホテルオリジナルカクテル『キノ ラウ』(1,780円)など、6種類のカクテルや「100%コナコーヒー」をご提供します。

時 間 : 11:30~24:00 (ラストオーダー)

\*平日前の休日は~22:00 (ラストオーダー)

## アクア ハワイアンナイトライブ ※要予約

『ハワイ・ハレクラニ フェア』のスタートを飾る2日間の特別ライブを、5月11日・12日の夜に開催します。ハワイを代表する男性アーティスト、ネイサン・アヴェアウによる、ハワイアンミュージックのライブ演奏とともに、ブフェスタイルのお料理をフリードリンクのお飲み物付でお楽しみいただけます。

日時: 5月11日(月)・12日(火) 19:00~21:30 (21:00ラストオーダー)

第1回 演奏 19:30~20:00

第2回 演奏 20:30~21:00

料金: 7,000円 ※お料理、お飲み物(フリードリンク)付。サービス料・消費税込。

ご予約・お問い合わせ: インペリアルラウンジ アクア TEL. 03-3539-8186 (直通)

## ■ランデブーラウンジ・バー（本館1階）

### 【アフタヌーンティー】

内 容 : フェア期間中は、カニを贅沢に使ったクラブミートサラダと一緒に、アボカド、ベーコンを甘味のあるブリオッシュ生地のバンズではさんだハレクラニの人気サンドイッチ『ハレクラニ “ジョイズ・スペシャル” サンドイッチ』を、アフタヌーンティー用にプチサイズにアレンジしてご提供します。

時 間 : 11:00～18:00（ラストオーダー）

料 金 : 3,500 円

### 【スイーツセット】

内 容 : ハワイアンテイストあふれるスイーツをご用意いたします。毎年人気の『ハレクラニ ココナッツケーキ』（奥右）や、パイナップルとマンゴーをリリコイ（パッションフルーツ）ソースでキャラメリゼした『コーラルリーフ』（中央）、ココナッツを使用したハワイのスイーツ『ハウピア』（奥左）の3種類から1品を、お飲み物（コーヒー、紅茶、またはハーブティー）とともにお楽しみいただけます。



時 間 : 11:00～22:30（ラストオーダー）

料 金 : 2,200 円

### 【ドリンク】

内 容 : 「ハレクラニ」の人気カクテル2種類とハワイを感じる帝国ホテルオリジナルカクテル3種類、また「100%コナコーヒー」をご用意いたします。

時 間 : 11:00～25:00（ラストオーダー）

お問い合わせ : ランデブーラウンジ・バー TEL. 03-3539-8045（直通）

## ■オールドインペリアルバー（本館中2階）

内 容 : 期間中、「ハレクラニ」の人気メニュー『ハレクラニ “ジョイズ・スペシャル” サンドイッチ』（写真左、2,500円）が、オールドインペリアルバーのサンドイッチメニューに加わります。  
また、ハワイをイメージしたフレッシュフルーツカクテル（写真右、2,160円）が月替わりで登場します。  
5月『レイ カクテル』（2,160円）  
6月『パイナップル カイピリーニャ』（2,160円）



時 間 : 11:30~24:00（ラストオーダー）

お問い合わせ : オールドインペリアルバー TEL. 03-3539-8088（直通）

## ■インペリアルバイキング サール（本館17階）

内 容 : 朝食ブフェ（3,800円、お子様2,300円）もハワイ気分です。ココナッツシロップやホイップクリームなどをご自身でトッピングしていただくパンケーキや、アサイーなど、ハワイにちなんだメニューが登場します。  
また、グアバジュースなどのトロピカルジュースもフェア期間中、ご用意します。



時 間 : 7:00~9:30（ラストオーダー）

お問い合わせ : インペリアルバイキング サール TEL. 03-3539-8187（直通）  
※朝食時間帯のご予約は承っておりません。

■ホテルショップ「ガルガンチュワ」(本館1階) ※価格はすべて消費税込。

内 容 : 「ハレクラニ」のレシピをもとにした惣菜3種類と、トロピカルな味わいのケーキとパン各2種類を販売いたします。

【惣菜】

- ◆『仔牛のグリル ワサビ入りマッシュポテト添え』(手前右、5,400円)  
ジューシーでやわらかな仔牛のグリルを、ハチミツ醤油ソースと合わせました。  
ワサビの風味を感じるスパイシーなマッシュポテトがソースとよく合います。  
おふたりでお楽しみいただけるボリュームたっぷりのサイズでご用意いたしました。
- ◆『サーフ&ターフ』(奥、2,700円)  
マカデミアナッツをからめた海老のフリッターとジューシーなハンバーグを組み合わせました。
- ◆『ロミロミサーモン』(手前左、918円)  
スモークサーモンと赤オニオンをもみ込み、  
トマトジュレの上のにのせ、グラスに盛り付けました。  
卓上でさわやかな彩りを演出できる一品です。



【ケーキ】

- ◆『ハレクラニ ココナッツケーキ』(756円)
- ◆『コーラルリーフ』(864円)

【パン】

- ◆『マンゴーとパイナップルのブリオッシュ』(奥、1,620円)  
ハワイのリゾートをイメージした、マンゴーとパイナップルが  
さわやかに香る、トロピカルなブリオッシュです。
- ◆『マカデミアナッツのプチパン』(手前、5個入り 648円)  
バゲット生地に、香ばしいマカデミアナッツを合わせました。



レストラン、ラウンジでご提供する『100%コナコーヒー』の豆を販売いたします。  
ハワイコナ(豆) 200g (2,592円)

時 間 : 8:00~20:00

お問い合わせ : ガルガンチュワ TEL. 03-3539-8086 (直通)