

NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2016年(平成28年)4月22日

名門ホテル「ハレクラニ」と提携したフェアを今年も開催

ハワイ・ハレクラニ フェア

5月9日(月)～6月30日(木)

※オールドインペリアルバーは5月1日より先行開催

パークサイドダイナー(本館1階)

インペリアルラウンジ アクア(本館17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)

ホテルショップ「ガルガンチュワ」(本館1階)



写真=ホテルショップ『ガルガンチュワ』(本館1階)で販売するスイーツ。
ランデブーラウンジ(本館1階)にてスイーツプレートとしてもお召し上がりいただけます。

帝国ホテル 東京は、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』を本年も開催いたします。



『ハワイ・ハレクラニ フェア』では、約 2 か月にわたり、レストランおよびラウンジ・バー4店舗とホテルショップ「ガルガンチュワ」で、新作を含む「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、スイーツなどをご用意いたします。また、期間中は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」の2店舗で特別にご提供するほか、同じコナコーヒーの豆をホテルショップ「ガルガンチュワ」にて販売いたします。

なお、5月31日（火）・6月1日（水）には、本館 17 階「インペリアルラウンジ アクア」で“フラの女神”カノエ・ミラー氏を迎えた 2 日間の特別フラナイトも開催いたします。

「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8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 : 5月9日(月)～6月30日(木)
※オールドインペリアルバーは5月1日(日)より先行開催

パークサイドダイナー(本館1階)
インペリアルラウンジ アクア(本館17階)
ランデブールラウンジ・バー(本館1階)
オールドインペリアルバー(本館中2階)
ホテルショップ「ガルガンチュワ」(本館1階)

※レストランおよびバー・ラウンジの料金はすべて、消費税込、サービス料別。
(ハレクラニ フラナイトを除く。)

※ホテルショップ「ガルガンチュワ」の価格は消費税込。

※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)

時 間 : 11:00～23:00 (ラストオーダー)

内 容 :

毎年好評の「ハレクラニ」のメニューを期間限定でご提供いたします。ハワイの名門ホテル「ハレクラニ」のレシピをもとに、帝国ホテルオリジナルのハワイアンメニューを取り揃えました。

『“ロコモコ” ハレクラニスタイル 揚げ卵 きのこライス添え』(写真・中央)2,900円

『アンディーヴとりんごのサラダ 蜂蜜とサワークリームのドレッシング』 1,600円

『真鯛のステーキ ういきょうのローストとオリーブのタブナード、トマトのチャツネ』
3,000円

『牛フィレスステーキ ビーツとバルサミコソース グリーンピースピューレ添え』

(写真・左)3,700円

《新作》『ハワイアンパンケーキ コナコーヒークリームとココナッツシロップ添え』

(写真・右)1,500円



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

100%コナコーヒー

ハワイ・ハレクラニフェア期間中は、豊かな芳香に、心地よい酸味とすっきりとした後味が特徴の高品質で希少価値の高い100%コナコーヒーを、パークサイドダイナーとランデブールラウンジ・バーでご用意いたします。

■インペリアルラウンジ アクア (本館17階)

【アフタヌーンティー ～ハワイ～】

時 間 : 11:30～18:00 (ラストオーダー)

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、ハレクラニのレシピをもとにしたサンドイッチや、ハレクラニのシェフ監修によるデザート、パイナップルやパッションフルーツを使用したスコーンやスイーツをお楽しみいただけます。また、お飲物は20種類以上の中から、お好みのものをお選びいただけます。

料 金 : 4,320円



ハレクラニ フラナイト ※要予約

「インペリアルラウンジ アクア」では『ハワイ・ハレクラニ フェア』の特別フラナイトを、5月31日・6月1日の夜に2日間限定で開催します。

「ハレクラニ」のオーシャンフロントダイニング「ハウス ウィズアウト ア キー」で繰り広げられるナイトライブを、ブフェスタイルのお料理とフリードリンクのお飲み物付でお楽しみいただけます。“フラの女神”カノエ・ミラー氏の優雅なフラとハワイアンミュージックで、本場ハワイのエンターテインメントをご体感ください。

日時： 5月31日(火)・6月1日(水) 18:30～21:30 (21:00ラストオーダー)

演奏(2部制 各回40分) ①19:00より ②20:30より

料金： 10,000円 ※お料理(ブフェスタイル)、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）

ハワイアンテイストあふれるスイーツセットを2種類と、ドリンクをご用意いたします。

【スイーツセット】

時 間 : 11:00~22:30 (ラストオーダー)

内 容 : リリコイ（パッションフルーツ）ソースでソテーしたパイナップルとマンゴーが入ったレアチーズケーキ「カイナル」と、パイナップルとマンゴー、ココナッツムースを組み合わせた「ハウピア」、カスタードクリームをはさんだシフォン生地にもココナッツをトッピングし、ラズベリーソースを添えた「ハレクラニ ココナッツケーキ」の3種類を一度に楽しめるスイーツセットです。

料 金 : 2,270円

※コーヒー、紅茶またはハーブティー付。



【ハレクラニ ペストリーシェフ監修 「マーラ」 「イプ」】

内 容 : ハレクラニペストリーシェフ監修のスイーツを2種類をご用意いたしました。チョコレートでコーティングしたサブレの上にピスタチオクリームを重ね、球体に仕立てたライチのジュレとバニラムース、三色のチョコレートやパイナップルを飾った「マーラ」、または、塩キャラメルクリーム入りのパリ・ブレスト（リング状のシュー生地）にキャラメルガナッシュとマカダミアナッツのムースを重ねた「イプ」のいずれか一品を、お飲物と一緒に楽しめます。

料 金 : 2,000円

※コーヒー、紅茶またはハーブティー付。

※スイーツ単品での提供可。（各980円）

【ドリンク】

時 間 : 11:00~25:00 (ラストオーダー)

内 容 : 南国のフルーツを使用し、ハワイの風感じる爽やかなカクテルやドリンクを、種類豊富に取り揃えております。

料 金 : 1,630円より

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）

ハワイをイメージしたオリジナルカクテル（各2,160円）が月替わりで登場します。

時 間 : 11:30~24:00（ラストオーダー）

内 容 :

5月【OKIKA〜グアバモヒート〜】 2,160円(写真・左)
ガーデンをイメージしたミントとグアバのハーモニーを、
モヒートスタイルでお楽しみいただけます。
(創作者:曾川 信明)

6月【Hula Cocktail】 2,160円(写真・右)
ホワイトラムをベースに、バナナと柑橘系のリキュール
で南国をイメージした爽やかなカクテルです。
(創作者:水摩 真吾)



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

■ホテルショップ「ガルガンチュワ」（本館1階）

時 間 : 8:00~20:00

内 容 : 「ハレクラニ」のレシピをもとにした惣菜やスイーツ、ハワイをイメージ
したパンやスイーツを販売いたします。

◆印のメニューは「ハレクラニ」のレシピをもとにしたものです。

【ケーキ】

◆《新作》『マーラ』（写真・右） 864円

「マーラ」はハワイ語で「庭」の意味。ミルクチョコ
レートでコーティングした四角いサブレの上にピスタ
チオクリームを重ね、丸くかたどったライチのジュレ
とバニラムース、刻んだパイナップル、色鮮やかな
三色(赤・緑・黄)のチョコレート飾りました。見た
目にも華やかな一品です。



◆《新作》『イプ』（写真・左） 864円

ひょうたんから作られたハワイの楽器「イプ」をイメ
ージして作られたスイーツです。サブレの上に塩キャラメ
ルクリームが入ったパリ・プレスト(リング状のシュー
生地)、キャラメルガナッシュ、マカダミアナッツのムースを重ねました。

《新作》『カインナル』(写真・手前左) 756円

波(=カインナル)をイメージした、リリコイ(パッションフルーツ)ソースでソテーした、パイナップルとマンゴーが入った新作レアチーズケーキです。

◆『ハレクラニ ココナッツケーキ』(写真・手前右) 756円

シフォン生地にカスタードクリームとラズベリーをはさみ、ココナッツをトッピングした、ハレクラニで人気のケーキです。

『ハウピア』(写真・奥) 972円

ココナッツミルクを使用したハワイの伝統的スイーツ「ハウピア」を帝国ホテル流にアレンジしました。ココナッツムースにココナッツとアーモンドのビスキュイ、マンゴークリームを重ね、南国のフルーツと球体に仕立てたライチクリームをトッピングしました。



【惣菜】

◆『サーフ&ターフ』(写真・奥) 2,916円

マカダミアナッツと蜂蜜のソースをからめた海老のフリッターと赤ワインソースのジューシーなハンバーグを組み合わせた、毎年好評の一品です。



◆『フリフリチキン アボカドとパイナップルのサルサ ワイルドライス添え』(写真・手前) 2,700円

ハワイのローカルフード「フリフリチキン(フリ=回す)」を帝国ホテル風にアレンジしました。香ばしく焼き上げた柔らかな雛鳥を爽やかなサルサソースとともにお召し上がりください。

【パン】

《新作》『パイナップルとココナッツのスコーン』

(写真中央) 4個入り 691円

キルシュヴァッサー(サクランボのブランデー)に漬けたパイナップルを、ココナッツミルクを練り込んだ生地に入れて焼き上げた南国を思わせるスコーンです。

『マンゴーとパイナップルのブリオッシュ』(写真・手前) 1,728円

ハワイのリゾートをイメージしたトロピカルな味わいのブリオッシュです。マンゴーとパイナップル、ココナッツを織り交ぜました。

『マカダミアナッツのプチパン(5個入り)』(写真・奥) 648円

バゲット生地に、香ばしいマカダ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

お問い合わせ： ホテルショップ「ガルガンチュワ」 TEL. 03-3539-8086 (直通)