

# NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2018年(平成30年)3月8日

提携するハワイの名門ホテル「ハレクラニ」をご紹介します人気企画

## ハワイ ハレクラニフェア

4月20日(金)～5月31日(木)

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)

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)

2人のシェフが来日し、本フェアのために考案した料理やスイーツをご提供



写真=ハレクラニと帝国ホテルのシェフのコラボレーションで生まれた  
インペリアルラウンジアクア『ハレクラニ コラボレーションアフタヌーンティー』

帝国ホテル 東京は、毎年恒例でお届けしている『ハワイ ハレクラニフェア』を、4月20日（金）から5月31日（木）まで開催します。

本年は、提携するハワイの名門ホテル「ハレクラニ」から、エグゼクティブ・ペストリーシェフのマーク フライシュミット氏およびバンケットシェフのシェイデン サトウ氏を招聘し、本フェアのために両シェフが考案した特別メニューや、ハレクラニに伝わるレシピによるカクテル、ハワイ産のコナコーヒーなどをお楽しみいただけます。



「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、昨年創業100周年を迎えた名門ホテルです。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受注業務を受託しており、本年で提携10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 : 4月20日（金）～5月31日（木）  
実施店舗 : 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）  
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。

※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 : ハレクラニのバンケットシェフ、シェイデン サトウ氏が本フェアのために考案したメニューと、エグゼクティブ・ペストリーシェフのマーク フライシュミット氏によるスイーツをご用意いたします。

(写真上から順に)

《新作》リリコイビネガーのグリーンサラダ 1,600円



《新作》真鯛のマカダミアナッツ衣焼き  
ココナッツカレーソース 2,900円  
※ガルガンチュワでも販売いたします。



《新作》プレフチキンブレスト (鶏胸肉のあぶり焼き)  
オニオンのピクルス添え 2,600円



《新作》ハワイの宴の皿の一皿 (牛肉のハレクラニ風ブレゼ、  
ホウレン草の蒸し煮、ロミトマト) 3,000円



ハレクラニ ココナッツケーキ 1,250円  
※ガルガンチュワでも販売いたします。



また、ヘーゼルナッツ風味の生地にキャラメルクリームを  
サンドし、バナナムースとホイップした生クリームを  
重ねた「バナナキャラメルケーキ」もご用意いたします。  
※ガルガンチュワでも販売いたします。



### 【来日シェフ ご紹介】

マーク フライシュミット氏 (左)

ハワイ最大の食の祭り“ハワイフード&ワインフェスティバル”にハワイ代表の一人として毎年選出される。彼が作り出す繊細な味のスイーツは、ハレクラニの5ツ星レストラン「ラメール」のデザートでも楽しめる。

シェイデン サトウ氏 (右)

ハレクラニのバンケット/イベントシェフとして、宴会部門の料理のすべてを監督。最近ではハワイ国際映画祭のオスカーナイトガラディナーなどのハレクラニでの特別イベントのメニューを作成した。



#### コナコーヒー

ハワイ・ハレクラニフェア期間中、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%コナコーヒーをご用意いたします。(料金 1,250円)

#### ハワイアンビール

「ロングボード」と「ビッグウェーブ」(各1,100円 ※数量限定)もお楽しみいただけます。

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

### ■インペリアルラウンジ アクア (本館17階)

#### 【ハレクラニ コラボレーションアフタヌーンティー】

時 間： 11:30~18:00 (ラストオーダー)

料 金： 4,860円

内 容： 今年、ハレクラニとのスペシャルコラボレーションアフタヌーンティーをご用意いたしました。ハレクラニのエグゼクティブ・ペストリーシェフ マークフライシュミット氏、バンケットシェフ シェイデン サトウ氏、それにインペリアルラウンジ アクアのシェフ 林浩久とのコラボレーションアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。

**【アミューズ】**

スモークホタテ 山葵入りマッシュポテトとリリコソース

**【スープ】**

本日のスープ

**【一段目】 (サンドイッチ)**

スモークサーモンとクリームチーズのライブレッドオープンサンド  
生ハムとパイナップルのハワイアンズウィートブレッドサンドイッチ  
ハレクラニジョイロールサンドイッチ

**【二段目】 (サーフ&ターフとハレクラニサラダ)**

サーフ&ターフ

林檎のサラダ 蜂蜜とサワークリームのドレッシング

**【三段目】 (デザート)**

トロピックス

バナナキャラメルケーキ

リリコクリームのカストロベリーサンドイッチ

**【スコーン】**

レーズンスコーン

プレーンスコーン

ストロベリージャム

レモンカード

クロテッドクリーム

※都合により、食材等変更となる可能性がございます。

**【オリジナルカクテル】**

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

内 容 : ハレクラニレシピのカクテル3種類と、ハワイをイメージして創作し  
ハワイ語で名付けた帝国ホテルのオリジナルカクテル3種類をご用意  
いたします。

ハレクラニカクテル

・ロストパッション 2,160円

テキーラをベースにシャンパンを使用したパッションフルーツ風味の  
カクテルです。

・ピンクエレファント 1,730円

トロピカルフルーツにジンジャーシロップのアクセントを加えた  
カクテルです。

・ル ミント 1,630円

フレッシュミントとレモンの爽やかなノンアルコールカクテルです。

### 帝国ホテルオリジナルカクテル

- ・カヒワ（大好きな人） 1,730 円

ライチをベースにオレンジのリキュールを加えた甘酸っぱいショートカクテルです。

- ・ウェリナ（愛を込めて） 1,730 円

ラムをベースにキウイのアクセントを効かせたオリジナルカクテルです。

- ・モアナ（海） 1,730 円

ココナッツリキュールやマンゴーリキュールを使用したハワイアンカクテルです。

### 【ハワイアン フラワーアレンジメントセミナー】

ハワイをイメージした花や緑をあしらったフラワーアレンジメントセミナーを開催します。

セミナー終了後にはハレクラニ コラボレーションアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。

- ・日程： 5月15日（火）、22日（火） 14:00より ※人数限定、要予約

- ・料金： 10,000 円

（お花代、アフタヌーンティー、個室料、サービス料、消費税込み）

- ・協力： 第一園芸株式会社

- ・講師： 第一園芸 帝国ホテルプラザ店 店長 志村 紀子氏

1994年入社。国内外を代表するラグジュアリーホテルのウェディングやイベント装飾に携わった後、2010年帝国ホテルプラザ店オープンに合わせコアスタッフに就任。2014年より現職。“ナチュラル”で“たおやかさ”を持ち女性からの支持も多い。



※詳細はお問い合わせください。

※お申し込み後のキャンセルは3日前までとさせていただきます。

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）

## ■オールドインペリアルバー（本館中2階）

ハレクラニのオリジナルレシピを用いたカクテル3種類をご提供します。

時 間 : 11:30~24:00 (ラストオーダー)

内容・料金:

・マイタイ 2,160円(写真中央)

ポリネシア語で「最高」を意味するカクテル。  
味わいの異なる3種類のラムを使ったカクテルです。

・ロストパッション 2,160円(写真左奥)

テキーラをベースにシャンパンを使用したパッション  
フルーツ風味のカクテルです。

・ハレクラニ フルーツパンチ 1,580円

(ノンアルコール、写真右奥)

フレッシュオレンジジュースをベースに、ハワイの  
雰囲気味わっていただけるようなノンアルコールカクテルです。



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」のエグゼクティブ・ペストリーシェフの  
マーク フライシュミット氏による5種類のスイーツのほか、  
惣菜やパンなどを販売いたします。

### 【ケーキ】

《新作》トロピックス 850円

ライチとライムのジュレを層にしてココナッツムース  
に包み、パイナップル風味のスポンジとライチの  
クリームを飾りました。



《新作》コナコーヒーエクレア 750円

シュー生地の中にコナコーヒー風味のカスタード  
クリームを絞り入れ、つややかなチョコレートで  
コーティングしたエクレアです。



《新作》バナナキャラメルケーキ 800円  
ヘーゼルナッツ風味の生地にキャラメルクリームを  
サンドし、バナナムースとホイップした生クリームを  
重ねました。

※パークサイドダイナーでもご提供いたします。



《新作》ミルクチョコレートロールケーキ 800円  
マカダミアナッツペースト入りのチョコレートムース  
をビスキュイ生地で巻き、マカダミアナッツのムース  
やメレンゲなどを飾りました。



ハレクラニ ココナッツケーキ 756円  
ふんわりとしたシフォン生地にカスタードクリームと  
ラズベリーソースをはさみ、ココナッツをトッピング  
した、ハレクラニで人気のシフォンケーキです。

※パークサイドダイナーでもご提供いたします。



### 【惣菜】

《新作》真鯛のマカダミアナッツ衣焼き  
ココナッツカレーソース 2,800円  
真鯛にクラッシュしたマカダミアナッツを加えた  
バターを付けて焼き上げました。ほのかに甘くスパイ  
シーなココナッツカレー風味のソースと共にお召し上  
がりください。

※パークサイドダイナーでもご提供いたします。



サーフ&ターフ 2,900円  
マカダミアナッツと蜂蜜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、毎年ご好評いただいている  
一品です。





## 【パン】

パイナップルとココナッツのスコーン(4個入り)

(写真中央) 700円

キルシュワッサー(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) 1,700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) 650円

バゲット生地には、香ばしいマカダミアナッツをあわせました。

## 【コーヒー】

ハワイコナ(豆) 200g 2,592円

パークサイドダイナーでご提供する『コナコーヒー』の豆を販売いたします。

### ハレクラニロゴ入り オリジナルトートバッグ

ハレクラニのロゴが入った厚手キャンバス生地のパocket付きトートバッグを数量限定で販売いたします。

本体サイズ：約縦30.0cm×約横32.0cm×約マチ20.0cm

価格：3,400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)

## ハレクラニフェア期間限定特別宿泊プラン

「ハレクラニフェア」期間中（4月20日～5月31日）に、帝国ホテル 東京の宿泊、レストラン「パークサイドダイナー」、「インペリアルラウンジ アクア」、「オールドインペリアルバー」、ホテルショップ「ガルガンチュワ」のいずれかを  
利用された方を対象に、特別にご提供する宿泊プランです。

適用期間 : 2018年12月22日（土）のご到着まで  
3泊以上からご利用いただけます

料金と内容 : いずれも1室1～2名様ご利用、1泊料金、朝食付き  
ハワイ州税およびホテル利用税別

●スタンダードルーム \*オーシャンビュー以上（48m<sup>2</sup>）

1日あたり\$25のクレジットを提供し、記念CDを贈呈します。

オーシャンビュー \$785～880

オーシャンフロント \$840～945

ダイヤモンドヘッドオーシャンフロント \$895～1,015

●スイートルーム（67m<sup>2</sup>）

1日あたり\$50のクレジットを提供し、記念CDを贈呈します。

ダイヤモンドヘッドジュニアスイート \$1,265～1,415

サンセットスイート \$1,555～1,735

ダイヤモンドヘッドスイート \$2,295～2,580

ご予約・お問い合わせ :

帝国ホテル ハレクラニ・リゾーツ予約センター TEL.0120-489823