

NEWS RELEASE



帝国ホテル
大阪

25th

四半世紀の感謝をこめて、
心からのおもてなしを。
Imperial Hospitality in Osaka

帝国ホテル 大阪は、本年、開業25周年を迎えました。

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

2021年(令和3年)8月4日

「ハレクラニ」リニューアルオープン・「ハレプナ ワイキキ」営業再開の記念フェア第2弾
定番メニューをアレンジした新メニュー2品や大阪限定メニューも登場！

ハワイ ハレクラニフェア 2021 第2弾



第2弾 2021年9月1日(水)～10月31日(日)



左:<9月限定新メニュー> プレフチキンバーガー オニオンのピクルス添え



右:<10月限定新メニュー> 真鯛のマカダミアナッツ衣焼き サラダ仕立て ココナッツカレー風味



<帝国ホテル 大阪限定>”ロコモコ”ハレクラニスタイル 揚げ卵 きのこライス添え

帝国ホテル 大阪(総支配人:幸田雅弘、大阪市北区)は、日本にいながらハワイの雰囲気を感じていただける「ハワイ ハレクラニフェア 2021」の第 2 弾を、9 月 1 日(水)から 10 月 31 日(日)まで開催します。

2009 年に帝国ホテルとの提携を開始した、創業 100 年を超えるハワイの名門ホテル「ハレクラニ」は昨年夏より改修のため閉館していましたが、本年 10 月 1 日(金)にリニューアルオープンすることを決定しました。また、新型コロナウイルスの影響により営業を一時停止していた、姉妹ホテルの「ハレプナワイキキ」は、本年 7 月 1 日(木)から営業を再開しています。これらを記念し、9 月 1 日(水)から帝国ホテル 大阪において「ハワイ ハレクラニフェア 2021」の第 2 弾を開催します。

なお、帝国ホテル 東京でも 9 月 30 日(木)まで「ハワイ ハレクラニフェア 2021」を開催しています。

今回のフェア第 2 弾では、「ハレクラニ」の食をお楽しみいただけるフェア限定メニューが登場します。カジュアルレストラン「カフェ クベール」では、フェアの定番メニューのほか、これまでのフェアで人気の高かったメニューのレシピに、新たなアレンジを加えた料理など、計 6 品をご提供します。さらに、ハレクラニのオリジナルレシピをもとにしたフェアの定番カクテル 3 種類をご提供します。季節のフルーツを使用し、夏らしくハワイの雰囲気を感じられます。カクテルは、メインバー「オールドインペリアルバー」でもご提供します。また、ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」テイクアウトコーナーでは、人気のシフォンケーキ「ハレクラニ ココナッツケーキ」も販売します。ぜひご自宅でお楽しみください。

なお、9 月末までは、「ハレクラニ」にご滞在する際にご利用いただける特典が付いた宿泊プランを販売しています。このプランでしか手に入れることができないハレクラニロゴ入りオリジナル保冷バッグやハレクラニでのアーリーチェックイン確約特典をご提供します。

概要は次の通りです。

■「ハワイ ハレクラニフェア 2021」 第 2 弾

開催期間 :2021年9月1日(水)~10月31日(日)

実施店舗 :カジュアルレストラン「カフェ クベール」(2階)

メインバー「オールドインペリアルバー」(2階)

ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」テイクアウトコーナー(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。

※ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」テイクアウトコーナーの価格は消費税込。

※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。

ランチ・ディナーメニュー

店 舗 : カジュアルレストラン「カフェ クベール」(2階)

時 間 : 11:00~20:00(ラストオーダーは19:00)

内 容 : これまでの「ハワイ ハレクラニフェア」のメニューから、ご好評をいただいたメニューのレシピに、アレンジを加えた新しいメニュー2品と、フェアの定番として親しまれているメニュー4品をご提供いたします。

【メニュー】

＜9月限定新メニュー＞

プレフチキンバーガー オニオンのピクルス添え(2,800円)

「ハレクラニ」の『プレフチキンブレスト(鶏むね肉のあぶり焼き)』を人参とパイナップルを生地練り込んだバンズで挟み、バーガーにアレンジ。スモーキーなソースの香りと、パイナップルが入った甘いバンズの香りとの相性が抜群です。



＜10月限定新メニュー＞

真鯛のマカダミアナッツ衣焼き サラダ仕立て

ココナッツカレー風味(2,900円)

マカダミアナッツの衣をまともせて焼き上げた『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』に、彩り鮮やかな野菜を添えてサラダ仕立てにアレンジしました。前菜にもおすすめの一品です。



＜帝国ホテル 大阪限定＞

”ロコモコ”ハレクラニスタイル 揚げ卵 きのこライス添え(3,260円)

ハワイアンフード・ロコモコをハレクラニスタイルで味わえる人気の一品。とろけるほど柔らかいシャトーリブと揚げ卵の相性が抜群です。



ロミロミサーモントラウト オニオンとトマト添え(1,350円)

ハワイアンフードの前菜料理。脂の甘みと旨味がよいサーモントラウトをオニオン・トマトでさっぱり味わえるおつまみにもぴったりな一品です。



ハレクラニ風シュリンプカレー ジャスミンライス添え(2,600円)

ココナッツミルクを使用したハレクラニの定番カレー。スパイシーな香りとクリーミーな味わいをお楽しみいただけます。



ハレクラニシグネチャー オナガ鯛のスチーム(3,200円)

夏に食べ頃を迎える、上質な白身が特徴の「オナガ鯛」をスチームで仕上げた、素材本来の旨味を味わえる一品です。



【お客様のご予約・お問い合わせ連絡先】

カジュアルレストラン「カフェ クベール」 TEL.(06)6881-4885(10:00～20:00)

カクテル

店 舗： カジュアルレストラン「カフェ クベール」(2階) 17:00～20:00(ラストオーダーは19:00)
 メンバー「オールドインペリアルバー」(2階) 16:00～20:00(ラストオーダーは19:00)
※時間は2021年8月4日現在の情報です。

ロストパッション(2,200 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。

マイタイ(2,200 円)

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。

ハレクラニ フルーツパンチ(1,610 円)

フレッシュオレンジとパイナップルのジュースをメインに、
ハレクラニのレシピを再現したノンアルコールカクテルです。



右:ロストパッション、左:マイタイ
中央:ハレクラニ フルーツパンチ

【お客様のご予約・お問い合わせ連絡先】

カジュアルレストラン「カフェ クベール」 TEL.(06)6881-4885(10:00～20:00)
メンバー「オールドインペリアルバー」 TEL. (06)0881-4886(10:00～20:00)

テイクアウトメニュー

店 舗： ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」テイクアウトコーナー(1階)
時 間： 11:00～18:00

ハレクラニ ココナッツケーキ(800 円)

ふんわりとしたシフォン生地にかスタードクリームとラズベリーソースを
絞り、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。



【お客様のご予約・お問い合わせ連絡先】

ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」 TEL.(06)6881-4888(10:00～19:30)
<https://www.imperialhotel.co.jp/j/osaka/hotelshop/index.html>

※ご参考情報 販売中【ハレクラニでの特典付 ステイプラン】

「ハレクラニ」のリニューアルオープンを記念して、「ハレクラニ」とタイアップした帝国ホテル大阪の宿泊プランです。「ハレクラニ」にご滞在する際にご利用いただける特典（アーリーチェックイン確約）も付いています。

【期 間】

2021年7月1日(木)～9月30日(木)

※30室限定。

【料 金】

インペリアルフロア デラックス(40㎡)

1室2名様ご利用 54,900円～77,100円

※1泊朝食付。サービス料・消費税込、宿泊税別。

※ご利用時期によって金額が異なります。



インペリアルフロア デラックス(40㎡)

【ホテル特典】

- ・ホテルショップでのご利用券(1人1泊2,000円分)付
- ・ウェルカムドリンク付
- ・「ハレクラニ」ロゴ入りオリジナル保冷バッグ(非売品、1室につき1つ)をプレゼント
- ・アーリーチェックイン 13:00(通常14:00)
- ・レイトチェックアウト 13:00(通常12:00)



「ハレクラニ」ロゴ入りオリジナル保冷バッグ

【ハレクラニ特典】

- ・「ハレクラニ」ご宿泊時のアーリーチェックイン確約

★【ハレクラニ特典】ご利用期間

2022年3月31日までの「ハレクラニ」ご宿泊時に限ります。

繁忙期など、一部ご利用いただけない期間がございます。

★【ハレクラニ特典】対象客室

「ハレクラニ」の客室3タイプ(ガーデンコートヤード、オーシャンビュー、オーシャンフロント)のいずれかにご宿泊の際、アーリーチェックインを確約いたします。

【お客様のご予約・お問い合わせ連絡先】

帝国ホテル 大阪 客室予約係

TEL.(06)6881-4100(月～土9:00～18:30/日・祝日9:00～17:30)

■総支配人よりホテルのご紹介

「ハレクラニ」

伝統や格式を守りながら行われた、一年にわたるホテルリニューアルプロジェクトを終え、2021年10月1日に再オープンいたします。今まで以上にきめ細やかで贅沢なサービスと、シンプルエレガンスをご堪能いただける新生「ハレクラニ」にご期待ください。“Halekulani(ハワイ語で、『天国にふさわしい館』)”で、皆さまのお越しをお待ちしております。

「ハレクラニ」総支配人 ウーリック・クラワー



「ハレプナ ワイキキ バイ ハレクラニ」

世界中の人々に愛されるワイキキの中心部に位置する新しいラグジュアリーブティックホテルとして2019年10月に開業した「ハレプナ ワイキキ バイ ハレクラニ」。2021年7月1日に営業を再開いたしました。

皆さまのお越しをスタッフ一同心待ちにしております。

“House of Welcoming Waters(『出会いがあふれる館』)”へのご来館を、心よりお待ちしております。

「ハレプナ ワイキキ バイ ハレクラニ」総支配人 ジュリー・アリーゴ



■帝国ホテル 大阪の新型コロナウイルス感染症への安全対策について

GBAC STAR™ Facility Accreditation (GBAC STAR™認証) および

Sharecare Health Security VERIFIED™ with Forbes Travel Guide の取得



帝国ホテル 大阪は、感染症予防対策などにおいて国際的な衛生基準を満たした施設であることを証明する GBAC STAR™認証*(GBAC STAR™ Facility Accreditation、<https://gbac.issa.com/issa-gbac-star-facility-accreditation/>)およびホテルの安全性を証明する Sharecare Health Security VERIFIED™ *(<https://www.forbestravelguide.com/health-security-verified>)を取得しております。

*GBAC STAR™認証は、世界的な洗浄業界団体 (ISSA) において洗浄、消毒および感染症予防のプロトコルを実施する施設の運営基準を提唱している部門、Global Biorisk Advisory Council (略称:GBAC) による国際的認証プログラムの条件を満たした施設に対し、付与されるものです。

*Sharecare Health Security VERIFIED™は、世界的に権威のあるトラベルガイド「フォーブス・トラベルガイド」とデジタルヘルス企業「シェアケア」が共同で提供する評価制度であり、ホテルの衛生面、清掃や洗浄、換気、ソーシャルディスタンス、ホテルスタッフの健康管理など、360 の審査項目を満たした施設に対し、付与されるものです。

●主な取り組み

【パブリックスペース】

- 1.検温の実施
- 2.アルコール消毒液の増設
- 3.定期消毒の強化
- 4.従業員のマスク・フェイスガードの着用
- 5.アクリル板の設置
- 6.エレベーター・エスカレーターのご利用の人数制限
- 7.適切な換気と保湿管理

【営業スペース】

1.「大阪コロナ追跡システム」ご協力をお願い

・「大阪コロナ追跡システム」ご登録用 QR コードを記載した案内板を各所に設置しております。

2. ご宿泊

・健康状態に関する調査票への記入と、ホテル到着までの経由地を確認させていただいております。

・お客様が触れる機会が多い箇所のアルコール消毒を以下のとおり実施しております。

<室内> 入口チャイム、ドアノブ、取っ手、電気スイッチ、机の上、テーブルの上、ごみ箱、タブレット、空調操作パネル、ハンガー、テレビリモコン、金庫、電話機、目覚し時計、靴べら、ボールペン など

<バスルーム> 取っ手、手すり、シャワー、蛇口類レバー、ごみ箱、自動給湯パネル、トイレ操作パネル、便座、トイレトーパーホルダー、ドライヤー、電話機、各種アメニティなど

3.レストラン

・テーブル間の距離を十分に確保してレイアウトを組んでおります。

・複数でお越しのお客様には、原則、対面を避け対角線上でのご着席をお願いしております。

・前のお客様のご利用後に、テーブル周りを消毒してからご案内しております。

・お席待ちの場合は、列を設けず、お名前とご連絡先をうかがってお呼び出しいたします。

・お会計はテーブルにてお願いしております。

4.宴会場

・宴会場フロアのエレベーターボタンやエスカレーターの手すり、扉の取っ手など細部の定期消毒を 30 分ごとに実施するほか、会場セッティング後にテーブルや椅子の噴霧消毒を実施しております。

・お食事、会議など、あらゆるご利用形式において、できる限りお客様同士の間隔を確保したレイアウトをご提案しております。

・二酸化炭素の濃度を常に計測し、ご来館人数に応じて適正な循環量で外気を取り入れる換気システムを導入しております。

▶詳しくはこちらをご覧ください。 https://www.imperialhotel.co.jp/j/osaka/news/cat312/post_65.html