

2023 年（令和 5 年）3 月 31 日

ハレクラニとのコラボレーションアフタヌーンティーや
ハレクラニのレシピでご用意する料理やスイーツ、カクテルなど
ハワイの名門ホテル「ハレクラニ」の味をお届け



ハワイ ハレクラニフェア 2023

5 月 1 日（月）～ 6 月 30 日（金）



アフタヌーンティーや料理、テイクアウト商品など、豊富なラインナップ

帝国ホテル 東京は、ハワイ ハレクラニの食をお楽しみいただける「ハワイ ハレクラニフェア 2023」を、5月1日（月）から6月30日（金）まで開催いたします。
また、帝国ホテル 大阪でも同時開催いたします。



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」。今年こそは海外旅行を、との機運も高まる中、ハレクラニの味やハワイの食文化を帝国ホテルでお楽しみいただき、ハレクラニ訪問のきっかけになってほしいとの思いを込め、ハワイ ハレクラニフェアを本年も開催いたします。

2023年は、ハレクラニのレシピで作るメニューと帝国ホテル 東京のオリジナルメニューを組み合わせたコラボレーションアフタヌーンティーをご提供するほか、ハレクラニで人気のオリジナルカクテルをバーでご提供いたします。また、本フェア全体のメニューを監修している同ホテルのバンケット・イベントシェフ シェイデン サトウ氏による新作メニューのご提供に加え、ファインダイニング「ラメール」と帝国ホテル 東京「レセゾン」のコラボレーションディナーも開催いたします。このほか、ご自宅でもフェアをお楽しみいただける新作のスイーツやパン、惣菜、ハレクラニのロゴマーク入りグッズも発売いたします。



バンケット・イベントシェフ シェイデン サトウ氏

ハレクラニのバンケット・イベントシェフとして、宴会部門のメニューを考案、統括。ハワイ最大の食の宴、ハワイフード&ワインフェスティバルやハワイ国際映画祭のオスカーナイト ガラディナーでは、著名なシェフとともに活躍。

概要は次の通りです。

■「ハワイ ハレクラニフェア 2023」概要

期 間 : 5月1日(月)～6月30日(金)
場 所 : 「レ セゾン」(本館中2階)
「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」(帝国ホテルプラザ 東京 1階)

協 力 : 日本航空株式会社

http://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/other_plan/plan/hawaii_halekulani_fair.html

□「インペリアルラウンジ アクア」(本館17階)

●ハワイアンアフタヌーンティー with Halekulani

ハレクラニと帝国ホテルがコラボレーションしたアフタヌーンティー。ハレクラニオリジナルレシピのスイーツやセイボリーを織り交ぜました。現地でも食すことのできない、フェア限定のアフタヌーンティーです。

提供時間 : 11:30～18:00 (ラストオーダー)
料 金 : 平日 9,200 円・土日祝日 9,800 円
※サービス料・消費税込
メニュー : ★はハレクラニオリジナルレシピ



<Special Dessert>

・ハレクラニ ココナッツケーキ★

ハレクラニフェアで常に人気の高いココナッツシフォンケーキを、アフタヌーンティーでご用意。ハワイの海をイメージし、ウミガメをお皿に描きました。ハレクラニと同様にフランボワーズソースを添えてお召し上がりいただきます。

※ホテルショップ「ガルガンチュワ」でもテイクアウト用にアレンジして販売いたします。

<1 段目>

・マカダミアナッツ チョコレートムース★

マカダミアナッツのダコワーズと塩キャラメルガナッシュ、チョコレートムースを重ね、グラサージュで艶やかに仕上げました。塩キャラメルガナッシュの塩味とダコワーズの食感がアクセントになっています。

※ホテルショップ「ガルガンチュワ」でもテイクアウト用にアレンジして販売いたします。

・マンゴーとリヒムイのメレンゲタルト★

タルトにマンゴーのフィリングを敷き詰め、メレンゲとフレッシュマンゴーを飾りました。仕上げに振りかけたりヒムイ（干し梅）パウダーの酸味がアクセントになった1品です。

・グアバケーキ★

グアバピューレを入れたスポンジ生地に、クリームチーズを混ぜたグアバクリームを絞ったケーキです。グアバの爽やかな甘さが口の中に広がります。

・Hala Kahiki（ハラ・カヒキ）

“ハラ・カヒキ”はハワイ語でパイナップルのこと。ブリオッシュフィユテにココナッツクリームとパイナップルクリーム、角切りのパイナップルを重ね、ココナッツのメレンゲとタイムを飾り、爽やかに仕上げました。火を入れて甘味を引き出したパイナップルとブリオッシュのサクサクとした食感をお楽しみいただけます。

<2 段目>

・ロコモコ with フライドライスケーキ★

ハワイ料理の定番“ロコモコ”をハレクラニレシピでお届けする1品。ニンニクやシラチャーソースを効かせた平たい揚げ焼きライスに、ハンバーグとゆで卵をのせ、紫色のマッシュポテトで飾りました。

・海老のフリッター ハニーナッツマヨネーズ★

マカダミアナッツとハニーマヨネーズを絡めた海老のフリッターを、ハイビスカスのジュレとクスクスにのせてご提供。ハニーナッツマヨネーズの濃厚さとハイビスカスジュレの酸味のハーモニーをお楽しみください。

・Green Smoothie

ケール、人参、小松菜、リンゴなどのスムージーに、ケールを飾りました。

・プレーンスコーン

ホテルのベーカリーで焼き上げた、しっとりとしたスコーンです。

<3 段目>

・プレフチキン ピンチョススタイルで★

コクのあるプレフ（炙り）チキンにパイナップルを合わせました。サーフボードに見立てたパイナップルの皮にのせてピンチョススタイルでお届けします。

※ホテルショップ「ガルガンチュワ」でもテイクアウト用にアレンジして販売いたします。

・サーフ&ターフバーガー

サーフ&ターフとは、海の幸と山の幸を1品で提供するスタイルのこと。ピンク色のバンズに、白身魚のフライとビーフパストラミをはさみ、自家製タルタルを合わせたボリュームなバーガーです。

・ロミサーモン ハワイの海をイメージして

ハワイで人気の前菜“ロミサーモン”。サーモンとキウイ、トマトでカラフルに仕上げました。グラスに飾ったドラゴンフルーツが目を引く、帝国ホテルのオリジナルメニューです。

□「パークサイドダイナー」(本館1階)

ハレクラニのバンケット・イベントシェフ シェイデン サトウ氏が本フェアのために書き上げたメニューをご用意いたします。料理は、昨年ご好評をいただいた2品に新作2品を加え、デザートは毎年人気の1品をご用意いたします。

提供時間： 11:00～22:00 (ラストオーダー 21:30)

※料金はすべてサービス料・消費税込

●【新作】ハワイアン アヒボケ 2,600 円

“アヒ”はハワイ語でマグロを意味します。マグロの表面に焼き色をつけて香ばしく仕上げ、海藻や玉ねぎ、ごまとあわせました。さっぱりとしたわさびドレッシングで和えたサラダと、青のりパンとご一緒にお召し上がりいただけます。



●【新作】トロピカルシーフードカレー 4,200 円

海老や帆立、ズッキーニにカボチャ、パイナップルを飾った彩り鮮やかなカレーは、パイナップルの甘みと酸味がアクセントになっています。



●ロコモコ デミグラスソース フライドライスケーキと目玉焼き添え 3,950 円

人気のロコモコをアレンジし、平たい揚げ焼きライスにハンバーグ、デミグラスソースと目玉焼きをのせました。ニンニクやシラチャーソースを効かせたカリッとした食感のライスと、ジューシーなハンバーグ、黄身がとろける目玉焼きのハーモニーが楽しい新感覚のロコモコです。



●アヒと海老のシーフードバーガー リリコイチリマヨネーズのソース 4,500 円

アヒ（マグロ）と海老、アボカドのシーフードパテを、ポイ（タロイモ）パウダーを練り込んだほんのり甘いバンズにはさみました。リリコイ（パッションフルーツ）とシラチャーソース、マヨネーズで作ったフルーティーな香りのソースが全体をピリッと引き締めます。



●ハレクラニ ココナッツケーキ 2,450 円

ハレクラニフェアで常に人気の高いココナッツのシフォンケーキを、フランボワーズソースを添えたハレクラニスタイルでお召し上がりいただきます。

※ホテルショップ「ガルガンチュワ」でもテイクアウト用にあレンジして販売いたします。



□「オールドインペリアルバー」（本館中2階）

昨年ハレクラニのプールサイドに誕生した屋外バー“アールズ”で人気のカクテル3種を、オリジナルレシピでお楽しみいただけます。

提供時間： 11:30～24:00（ラストオーダー 23:30）
※料金はすべてサービス料・消費税込



●ハレクラニ マイタイ 3,200 円 （写真右）

ハレクラニの代表的なカクテル「マイタイ」はラムをベースに、ライムジュースやオレンジキュラソー、アーモンドシロップなどを使用した、トロピカルな味わいの一杯です。

●アールズ ダイキリ 3,200 円 （写真中央）

ホワイトラムをベースに、デメララシロップ*や柚子ジュース、ライムジュースをシェイクして仕上げた“アールズ”を代表するカクテル。コクがあり、フルーティーで口当たりの良さが特長です。

*デメララシロップ…デメララブラウンシュガーというサトウキビの粗糖を使用したシロップ

●ル ミント（ノンアルコール） 2,400 円 （写真左）

レモンジュースとソーダにミントをたっぷりと添えた爽やかなモクテル。初夏にぴったりの味わいで、ハレクラニのプールサイドでも人気の高いドリンクです。

□「レ セゾン」(本館中 2 階)

ハワイ ハレクラニの総料理長であり「ラ メール」のシェフ アレクサンドレ トレンチャー氏と、帝国ホテル 東京のメインダイニング「レ セゾン」のシェフ ティエリー ヴォワザンのコラボレーションディナーを開催いたします。

「ラ メール」はハレクラニが誇るファインダイニングで、オーシャンフロントのフランス料理店。フォーブス・トラベルガイドで最高の五つ星を受賞し、全米自動車協会によるレストラン格付けでは最高のファイブダイヤモンドをハワイで最も長く獲得し続けています。

●「ラ メール×レ セゾン コラボレーションディナー」

日 時： 5 月 30 日 (火)、31 日 (水)

※入店時刻 17:30 / 18:00 / 18:30

料 金： 一般 66,000 円

※コース料理・ペアリングドリンク・
サービス料・消費税込

ご 予 約： 各日 40 名様限定

お電話 (03-3539-8087) にて承ります



アレクサンドレ トレンチャー氏 (右)
ティエリー ヴォワザン (左)

なお、9 月 13 日 (水)、14 日 (木) には、シェフ ヴォワザンが渡米し、
「ラ メール」にてコラボレーションディナーを開催予定です。

ラ メール総料理長 アレクサンドレ トレンチャー氏

ハレクラニの総料理長を務める。フランス パリで生まれ育ち、
フランス各地のレストランでシェフを務め、ミシュランの星獲得にも貢献。2012 年より
ハワイ ハレクラニに入社し、ラ メールにてハワイの伝統とライフスタイルを取り入れ
たフランス料理を提供している。

□ホテルショップ「ガルガンチュワ」(帝国ホテルプラザ 東京 1 階)

時 間： 10:00～19:00

内 容： 毎年ご好評いただいているハレクラニ ココナッツケーキの他に、新作の
ケーキや惣菜などを販売いたします。また、ハレクラニのロゴマーク入り
のオリジナルグッズもご用意いたします。

※価格は消費税込

※グッズはなくなり次第販売終了

https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/special/hawaii_halekulani_fair.html

【ペストリー】＜パティスリー ガルガンチュワで販売＞

●ハレクラニ ココナッツケーキ 1,200 円

初めてフェアを開催した 2009 年以来、不動の人気を誇るハレクラニ ココナッツケーキ。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、ハレクラニのオリジナルレシピによるケーキです。



●【新作】マカダミアナッツ チョコレートムース 1,500 円

マカダミアナッツのダコワーズ、塩キャラメルガナッシュ、口当たりのなめらかなチョコレートムースを重ね、グラサージュと金粉で艶やかに仕上げました。マカダミアナッツの食感と塩キャラメルガナッシュの塩味をアクセントに効かせたケーキに、マカダミアナッツチョコレートを添えてご用意いたします。



【ベーカリー】＜エπισリー ガルガンチュワで販売＞

●【新作】マカダミアナッツ チョコレートクロワッサン 650 円

「マカダミアナッツ チョコレートムース」から着想を得てアレンジしたクロワッサンです。マカダミアナッツと塩キャラメルガナッシュをクロワッサンに閉じ込め、ビターチョコレートガナッシュ、カカオニブ、マカダミアナッツ、金粉をトッピングしました。マカダミアナッツとチョコレートの相性の良い組み合わせに、塩キャラメルガナッシュの塩味を効かせた風味豊かなバターの香りが広がる 1 品です。



●【新作】パイナップルブリオッシュ 750 円

パイナップルとココナッツを使い、ハワイをイメージして創作したパンです。

ブリオッシュフィユテ生地、ココナッツクリーム、パイナップルクリーム、角切りのパイナップルを重ね、ココナッツのメレンゲとタイムをトッピングして爽やかに仕上げました。火を入れて素材本来の甘味を引き出したみずみずしいパイナップルと、口あたりのなめらかなクリームを味わえます。



●アサイーブレッド

1 個 1,630 円／スライス（5 枚） 830 円

朝食やデザートとしてハワイで親しまれている「アサイーボウル」をイメージしたパンです。アサイーのパウダーとピューレを練り込んだフランスパン生地、ブルーベリー、クランベリー、ココナッツファイン（ココナッツの実を細かく削って乾燥させたもの）、グラノーラ、くるみを混ぜ込み、表面にほんのりと甘いコーングリッツ（トウモロコシを挽いて作られた穀粒）をまとうせて焼き上げました。アサイーボウルのように朝食にはもちろん、お料理に合わせる食事パンとしてもおすすめです。

昨年はホールのみ販売いたしましたが、本年はお召し上がりやすいスライスもご用意いたします。（スライス 5 枚で、ホールの半分のサイズです）



【惣菜】＜エписリー ガルガンチュワで販売＞

●【新作】ハワイアン マカロニ ポテトサラダ 450 円（100g）

ハワイで定番のサイドメニューで、色々なお料理に合う優しい味わいのサラダです。マカロニとじゃがいも、ゆで卵をフレッシュな玉葱、セロリ、人参とともにアメリカンマヨネーズで和えて、仕上げました。



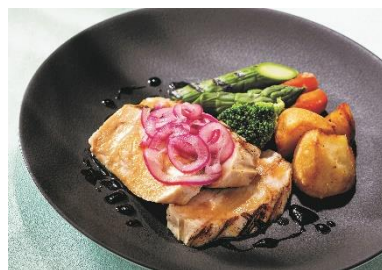
●【新作】ノースショアスタイルガーリックシュリンプ 1,500 円（100g）

プリプリとした海老の食感とガーリックの力強い香りが後を引く 1 品。ニンニクとサラダオイルで海老をマリネし、パプリカパウダーとカイエンペッパーを合わせた全粒粉をまぶしてオリーブオイルとバターでソテー、仕上げにレモン汁、塩コショウで味をととのえました。



●【新作】プレフチキンブレスト オニオンのピクルス添え 900 円

“プレフ”はハワイ語で「火で炙る」こと。スモークの香りを効かせた醤油ベースのマリネ液にひと晩漬けた鶏むね肉を真空調理で柔らかな食感に仕上げ、周りにこんがりとした焼き目をつけました。甘みのある米酢でマリネしたレッドオニオンと、薫香をまとった醤油ベースの甘辛いソースで、さっぱりとして食べ応えもある 1 品です。



【グッズ】＜カドー ガルガンチュワで販売＞

●【新作】ハレクラニロゴマーク入り タンブラー 2,860 円

表面にハレクラニロゴマーク、裏面に帝国ホテルロゴマークをあしらったタンブラーです。直接ドリンクを入れるのはもちろん、カップ入りのドリンクを入れてカップホルダーとしてもお使いいただける形状で、温度を長持ちさせることができます。

※完全保冷・保温ではございません。

サイズ：口径 8.5cm×高さ 10.5cm 容量：約 360ml



●【新作】ハレクラニロゴマーク入り エコバッグ 2,200 円

表面にハレクラニロゴマーク、裏面に帝国ホテルロゴマークをあしらった爽やかな水色のエコバッグです。折りたたんでコンパクトに持ち運びいただけます。

サイズ：縦 32cm×横 46cm×マチ 22 cm
(サイズに持ち手は含まれません)



※上記の他に昨年販売したグッズ 2 品も販売いたします。

- ・ハレクラニロゴマーク入りオリジナルポーチ 2,000 円
- ・ハレクラニロゴマーク入りオリジナルトートバッグ 3,900 円

※新作のグッズ 2 品は、オンラインショップ、通信販売でもご購入いただけます。