



2024年(令和6年)3月29日

ハレクラニとの提携を開始して15年
ハワイと日本の食文化を取り入れ、ハレクラニと帝国ホテルが
共同制作した記念商品などを販売

ハワイ ハレクラニフェア 2024

5月1日(水)～6月30日(日)
～帝国ホテル 東京と同時開催～



カジュアルレストラン「カフェ クベール」での提供メニュー（イメージ）

帝国ホテル 大阪（総支配人：幸田 雅弘、大阪市北区）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 2024」を、5月1日（水）から6月30日（日）まで帝国ホテル 東京と同時開催いたします。



帝国ホテルは、2009年にハワイの名門ホテル「ハレクラニ」と国内における予約受付業務に関する提携を開始し、毎年「ハワイ ハレクラニフェア」を開催してまいりました。2024年は15年目という節目の年となることから、レストラン、バー、ホテルショップにおいてハレクラニのシェフが監修した新作のフェアメニューを販売します。

カジュアルレストラン「カフェ クベール」では、ハレクラニのシェフが考案した新作をはじめとしたメニューを提供するほか、メインバー「オールドインペリアルバー」にて、15周年記念商品として、ハワイと日本それぞれの食材・素材・文化を取り入れ、帝国ホテルとハレクラニのスタッフが初めて共同制作したカクテル・モクテルを販売します。ホテルショップでは、新作のケーキ、ベーカリー商品に加え、ハレクラニのロゴマーク入りグッズをご用意します。

概要は次の通りです。

■「ハワイ ハレクラニフェア 2024」概要

期 間 : 5月1日（水）～6月30日（日）

場 所 : 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）
ホテルショップ（帝国ホテルプラザ 大阪 地下1階）

協 力 : 日本航空株式会社

□カジュアルレストラン「カフェ クベール」（2階）

時 間 : 平日 11:00～14:00、17:00～22:00（ラストオーダー21:00）

土日祝 11:00～22:00（ラストオーダー21:00）

内 容 : 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3品に新作1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。

●【新作】“Mochi Fish” しょうがとココナッツのソース 3,500円

餅と真鯛を合わせて焼き上げた、シェイデン サトウ シェフ考案の新作メニューです。すりおろしてパウダー状にした餅を、真鯛に乗せて焼き上げ、しょうがとココナッツのソースを添えました。

スナップエンドウやケールの素揚げ、ビーツで、初夏らしい爽やかな印象に仕上げています。



●ハワイアン アヒポケ 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、青のりパンと一緒に召し上がりいただけます。



●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 4,500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。



●リコッタバナナパンケーキ 1,840円

厚さ 3cm の専用の鉄板で焼いたパンケーキにバナナとリコッタチーズをのせ、ロール状に巻いた一品です。

パンケーキ生地の香り、バナナの食感、リコッタチーズの風味をハチミツとともに楽しみください。



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。長年、ハレクラニフェアの料理監修を担当し、今年もハワイアンフードをシェフ流にアレンジしたフェア限定の新作メニューを提供する。

お問い合わせ：カフェ クベール TEL. (06) 6881-4885 (直通)

ロメインバー「オールドインペリアルバー」(2階)

時 間 : 17:00~24:00 (ラストオーダー23:30)

内 容 : 15周年を記念して、帝国ホテル 東京のバーテンダーとハレクラニのミクソロジーディレクターがカクテル 2 種とモクテル 1 種を共同制作しました。トロピカルカクテルの定番“マイタイ”をハレクラニスタイルでご提供する「ハレクラニ マイタイ」とあわせて計 4 種類のドリンクをご提供します。

※料金はサービス料・消費税込

●【新作】Coco Mai 4,000 円 (写真右)

日本のピートウイスキーをアクセントに、ココナッツミルク、バナナ、お米を使用し、ハワイと日本の友好をテーマにした甘く柔らかい味わいのカクテルです。



●【新作】Tropical Dragon 4,000 円 (写真中央右)

「季の美 京都ドライジン」をベースに、ハワイで愛されるリリコイ (パッションフルーツ) やドラゴンフルーツを使用したトロピカルカクテルです。

●【新作】Nanami (モクテル) 3,000 円 (写真中央左)

パイナップルやピネガーをベースに、国産の柑橘を合わせました。海辺をイメージしたさわやかなノンアルコールのフローズンカクテルです。

●ハレクラニ マイタイ 4,000 円 (写真左)

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。

※上記カクテルはディナータイム限定で「カフェ クベール」でもご提供いたします。



ミクソロジーディレクター テューダ サリアン

飲料チームを率いてホテルのレストランやバーでシグネチャードリンクの開発の陣頭指揮を執る重要な役割を担っている。ミクソロジーの専門知識だけでなく、カクテル作りの豊かな歴史と方法を伝えることに力を注いでいる。

お問い合わせ : オールドインペリアルバー TEL. (06) 6881-4886 (直通)

ロホテルショップ（帝国ホテルプラザ 地下1階）

時 間 : 10:00~19:00 ※ケーキ・パンは11:00より販売

※グッズは無くなり次第販売終了。

内 容 : ハレクラニのペストリーシェフ考案の新作のケーキや、マカダミアナッツとコナコーヒーを使ったパン、ハレクラニのロゴマーク入りのグッズをご用意します。

※価格は消費税込。

●【新作】エキゾチック 1,620円

ハレクラニのペストリーシェフ ミシェル バルドメロ氏考案の新作スイーツです。

やさしい甘さのココナッツムースと、甘酸っぱいパイナップルのコンフィチュールやパッションフルーツとグアバを使用したエキゾチッククリームを合わせた、ハワイらしい南国の味わいをお楽しみいただけます。

爽やかなライムの風味がアクセントです。

※カジュアルレストラン「カフェ クベール」でも提供します。1,898円（サービス料・消費税込）



●【新作】マカダミア ショコラ 951円

口当たりなめらかなガナッシュにローストしたマカダミアナッツをたっぷり入れ、ブリオッシュ生地で包み焼き上げ、スライスしたマカダミアナッツとコナコーヒーをトッピングしました。香ばしいナッツの香りと、ザクザクとした食感が楽しめます。



●【新作】ハレクラニロゴマーク入り オリジナルマグカップ 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色鮮やかなハレクラニブルーのオリジナルマグカップです。コーヒーだけでなく、スープカップにも使える大きさです。

サイズ：口径10.0cm、高さ7.0cm、容量約320ml



●ハレクラニロゴマーク入り オリジナルポーチ 2,000円

正面にハレクラニのロゴマークをあしらったポーチです。さまざまな用途にお使いいただけるサイズをご用意いたしました。

サイズ：縦14.5cm×横20.0cm×マチ6.0cm



お問い合わせ：ホテルショップ TEL. (06) 6881-4878（直通）