

2024年（令和6年）3月29日

ハレクラニとの業務提携15周年  
ハワイと日本の食文化を取り入れて共同制作した記念商品を発売

## ハワイ ハレクラニフェア 2024

5月1日（水）～ 6月30日（日）



15周年記念商品が登場「ハワイ ハレクラニフェア 2024」

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 2024」を、5月1日（水）から6月30日（日）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。



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・ラウンジ、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メニューを提供するほか、これまで人材交流を通じて育んできた双方のホテル文化を形にした15周年記念商品を販売いたします。

記念商品は、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ケーキとカクテル、モクテルです。

レストランではハレクラニのシェフが考案した新作や過去のフェアで人気を博したメニューを提供するほか、ホテルショップでは新作のケーキ、ベーカリー、惣菜に加え、ハレクラニのロゴマーク入りグッズを販売いたします。

このほか、提携15周年にちなんで、正規料金（お部屋代のみ）から15%割引でハレクラニやハレプナ ワイキキに宿泊いただける15周年記念宿泊プランも販売いたします。

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 : 「ランデブーラウンジ」（本館1階）  
          「オールドインペリアルバー」（本館中2階）  
          「インペリアルラウンジ アクア」（本館17階）  
          「パークサイドダイナー」（本館1階）  
          ホテルショップ「ガルガンチュワ」（タワー館1階）  
協 力 : 日本航空株式会社

<https://www.imperialhotel.co.jp/tokyo/special/halekulani-fair2024>

## □「ランデブーラウンジ」(本館1階)

### ●15周年記念商品「Sakura Tropical Mochi Roll」

15周年を記念して両ホテルのペストリーシェフが共同開発したロールケーキ。お餅と桜、トロピカルフルーツで、日本らしさとハワイらしさを表現した一品です。

桜が香るお餅の生地に、スポンジ生地を重ね、間にシロップ漬けにした桜の花びらを挟みました。カットしたパイナップル、パパイヤ、キウイ、マンゴーと共にトロピカルフルーツのピューレを混ぜこんだクリームと一緒に巻いてロール

ケーキに仕上げました。表面には華やかに金箔をあしらっています。トロピカルな味わいと桜の香り、生地のもちもちとした食感をお楽しみいただけます。

トロピカルソースとパイナップルソルベ、フルーツとともにご提供いたします。



提供時間： 11:00～22:30 (ラストオーダー 22:00)

料 金： 3,800 円 (サービス料・消費税込)

※コーヒーまたは紅茶付

#### ペストリーシェフ 齋藤 有希

ホテル内のレストランやショップで提供するデザート製作を担当し、2023年よりペストリーシェフ(現職)として、新商品の開発やレシピ作成を行っている。



#### ペストリーシェフ ミシェル バルドメロ

ハレクラニに20年以上在籍し、ペストリー・ベーカリーチームの主要メンバーとして活躍。ペストリー・ベーカリーショップを監督し、新しく独創的なデザートや焼き菓子などを開発している。



お問い合わせ： ランデブーラウンジ TEL. 03-3539-8045(直通)

**□「オールドインペリアルバー」(本館中2階)**  
**「インペリアルラウンジ アクア」(本館17階)**

**●15周年記念商品「Coco Mai」「Tropical Dragon」「Nanami」**

15周年を記念して、帝国ホテル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。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いたします。



提供時間： 11:30～24:00 (ラストオーダー 23:30)

※インペリアルラウンジ アクアは平日前の休日のみ、  
～22:00 (ラストオーダー21:30)

メニュー： ★は15周年記念商品

※料金はすべてサービス料・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。

**●【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ふんだんに使用した、フルーツ感たっぷりのトロピカルカクテル。

**●【新作】Nanami (モクテル)★ 3,000円 (写真中央左)**

パイナップルやビネガーをベースに、国産の柑橘を合わせ、海辺のイメージのさわやかなノンアルコールフロズンカクテル。

**●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。

**バーテンダー 渡邊 杏奈**

東京のバー・ラウンジや、上高地帝国ホテルの勤務を経て、現在は東京のメンバー「オールドインペリアルバー」で活躍中。



**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。



ご予約・お問い合わせ： オールドインペリアルバー TEL. 03-3539-8088(直通)  
インペリアルラウンジ アクア TEL. 03-3539-8186(直通)

**□「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新作メニュー、ハレクラニのシグネチャーメニュー、昨年大変ご好評をいただいたメニュー各1品をご提供いたします。

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】“Mochi Fish” しょうがとココナッツのソース 3500円**

餅と真鯛を合わせて焼き上げた、バンケット・イベントシェフ シェイデン サトウ氏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、初夏らしいさわやかな印象に仕上げています。



● “ジョイズ・スペシャル” サンドイッチ 3,200 円  
ハレクラニのシグニチャーメニューである「“ジョイズ・スペシャル” サンドイッチ」。セロリや卵を合わせたカニの身と、アボカド、ベーコンを全粒粉のパンではさんだ、贅沢なサンドイッチです。サウザンアイランドドレッシングによるシンプルな味付けながら、濃厚な味わいをお楽しみいただけます。



●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  
昨年大変ご好評いただいた一皿。ニンニクやシラチャーソースを効かせてカリッと平たく揚げ焼きにしたライスに、ハンバーグ、デミグラスソースと目玉焼きをのせた食べごたえたっぷりのロコモコです。



#### バンケット・イベントシェフ シェイデン サトウ

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。

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

### ロホテルショップ「ガルガンチュワ」(タワー館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 ココナッツケーキをはじめ、ハレクラニのシェフによる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

※グッズは無くなり次第販売終了

## 【ペストリー】

### ●【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。

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。



### ●ハレクラニ ココナッツケーキ 1,350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、表面にココナッツをまぶした、ハレクラニのオリジナルレシピによるケーキです。フェア初開催の2009年以來、不動の人気を誇っています。



## 【ベーカリー】

### ●【新作】パイナップルブリオッシュ 972円

ジューシーなパイナップルを存分に味わえる一品です。ブリオッシュ生地、マスカルポーネ入りのカスタードクリームと自家製のパイナップルコンフィチュール、オーブンで加熱をして甘さを引き出した角切りのパイナップルを重ね、ハワイで愛される花であるプルメリアをかたどったメレンゲをトッピングしました。



### ●【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、マスカルポーネ入りのカスタードクリームと自家製のパイナップルコンフィチュール、オーブンで加熱をして甘さを引き出した角切りのパイナップルを重ね、ハワイで愛される花であるプルメリアをかたどったメレンゲ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。



## ●アサイーブレッド

1個 1,728円/スライス(5枚入) 864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に、ブルーベリー、クランベリー、ココナッツファイ

(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)をまとわせて焼き上げました。



## 【惣菜】

### ●【新作】カニと青のりのハワイアンマカロニサラダ 918円(100g)

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による新作メニュー。カニのほぐし身とマカロニ、ゆで卵、野菜(じゃがいも、玉ねぎ、セロリ、人参)を、コクがありまろやかなアメリカンマヨネーズと青のりで和えて仕上げました。ほのかに青のりが香る、やさしい味わいのサラダです。



### ●ノースショアスタイルガーリックシュリンプ 1,512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一品。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。



### ●プレフチキンブレスト オニオンのピクルス添え 1,026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。甘味のある米酢でマリネしたレッドオニオンと、燻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一品です。



## 【グッズ】

### ●【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

※売り切れ次第終了

※オンラインショップでもご購入いただけます。

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)

～ハワイ ハレクラニ／ハレプナ ワイキキ バイ ハレクラニに滞在～

#### ■「帝国ホテル・ハレクラニ提携 15 周年特別プラン」

ハレクラニとの提携 15 周年記念の“15”にちなんで、期間限定で正規料金（お部屋代のみ）から 15%割引でご案内いたします。また、ハレプナ ワイキキ バイ ハレクラニにおいては、リゾートクレジットプレゼント等の特典もございます。

※対象外となる部屋カテゴリーがございます。

適用期間： 5月7日（火）～12月20日（金）まで

※8月10日（土）～18日（日）を除く

予約受付期間： 5月1日（水）～12月20日（金）

ご予約・お問い合わせ：帝国ホテル ハレクラニ・リゾート予約センター（ハワイ専用）

TEL. 0120-489823