



2025年(令和7年)3月28日

ハレクラニのシェフ・シェイデン サトウ氏監修の新作メニューも
海と山の恵みを使った商品を提供

ハワイ ハレクラニフェア 2025

2025年5月1日(木)～6月30日(月)



カジュアルレストラン「カフェ クベール」にて提供する新作メニュー

帝国ホテル 大阪は、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 2025」を、5月1日（木）から6月30日（月）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。2025年は、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監修したメニューをレストラン、バー、ホテルショップにてお楽しみいただけます。

カジュアルレストラン「カフェ クベール」では、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とデザートを楽しめるほか、メンバー「オールドインペリアルバー」では昨年も人気を集めたカクテルや、新作のモクテルをご用意しております。ホテルショップでは、新作のケーキや過去にご好評いただいたベーカリー商品に加え、ハレクラニのロゴマークが入ったオリジナルグッズをご用意します。



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。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。

概要は次の通りです。

<「ハワイ ハレクラニフェア 2025」概要>

- 【期 間】 2025年5月1日（木）～6月30日（月）
- 【場 所】 カジュアルレストラン「カフェ クベール」（2階）
メンバー「オールドインペリアルバー」（2階）
ホテルショップ（地下1階）
- 【協 力】 日本航空株式会社
- 【U R L】 <https://www.imperialhotel.co.jp/osaka/special/halekulani-fair-2025>

■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新作3品やデザートなど、計7品のアラカルトメニューをご用意します。

※料金はすべてサービス料・消費税込

●【新作】ロブスターサラダ 3,800円

蒸したロブスターに、グリーンリーフや豆苗、真蛸、アボカド、茎ワカメをたっぷり合わせた贅沢なサラダです。ザクザクとした海苔の天ぷらがアクセントを加え、食感の変化もお楽しみいただけます。パイナップルをベースにした爽やかなドレッシングとともにお召し上がりください。



●【新作】鯛のソテー ネギマッシュルームライス 4,000円

鯛のソテーに、ネギのピューレとしめじ、えのきを和えたライスを合わせ、パイナップルをベースに生姜やエシャロットを加えたクリームソースを添えました。舞茸やオクラ、人参で彩り、ココナッツダストをふりかけて仕上げました。ふっくらと焼き上げた鯛と香り豊かなライス、濃厚なソースが絶妙に調和し、ワンプレートでご満足いただけるメニューです。



●【新作】カルアポーク 4,500円

燻製の香りが広がるポークをメインにした一皿です。「カルア」はハワイ語で“焼く”を意味し、柔らかく蒸し焼きにしたポークに、ポークの旨みがつまった和風出汁ときび糖を使用したソースを合わせました。紅芋のピューレと、ホワイトぶなしめじを混ぜたライスを添え、海苔の天ぷら、焼きパイナップル、ロミトマトをあしらひ、彩り豊かに仕上げています。異なる食感が織りなすハーモニーと、ポークとライスのマリアージュをお楽しみいただけるワンプレートメニューです。



●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、青のりパンとご一緒にお召し上がりいただけます。



●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

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いただけます。



ご予約・お問い合わせ先
カジュアルレストラン「カフェ クベール」 (2階) TEL. (06)6881-4885 (直通)

■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】 毎年人気のハレクラニフェア定番のカクテルや、ジャパニーズ・ジンを使用したカクテルに、新作のモクテルを加えた計3種類のドリンクをご用意します。
なお、カクテルはディナータイム限定で「カフェ クベール」でもご提供します。
※料金はサービス料・消費税込

●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。

●トロピカルドラゴン 4,000円（写真中央）

ジャパニーズ・ジン「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】インペリアルモクテル「グアバの夢」（ノンアルコール） 3,000円（写真右）

レモンジュース、キウイシロップ、ジンジャーシロップ、グアバを合わせたトロピカルな味わいの一杯です。ミントやエディブルフラワーを飾って、可愛らしく仕上げました。ハレクラニのバーテンダーが本フェアのために創ったノンアルコールカクテルです。

ご予約・お問い合わせ先

オールドインペリアルバー（2階）TEL. (06) 6881-4886（直通）

■ホテルショップ（地下1階）

【時 間】 10：00～19：00

※ケーキ・パンは11：00より販売

【内 容】 ハレクラニのペストリーシェフ考案の新作ケーキや、過去に販売しご好評いただいたパン、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。

◆ペストリー

●【新作】トロピカルフルーツパブロバ 1,512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。ドーム状に絞ったメレンゲ生地の中には、刻んだパイナップル、パパイヤ、キウイとマンゴークリーを合わせたフルーツサラダを入れ、その上にパッションフルーツとマンゴーのピューレを使用したクリームを重ねました。上部はホイップクリームで覆い、ライムの皮や金箔を散らして可愛らしく仕上げています。ハワイらしい南国の味わいをお楽しみください。



※カジュアルレストラン「カフェ クベール」でも提供します。1,800円（サービス料・消費税込）

◆ベーカリー

●ソルティッドキャラメルクロワッサン 702円

ビスケット生地をのせて焼き上げ、ほろ苦い塩キャラメルを絞ったパン・オ・ショコラです。ビスケットのサクサクとした食感とキャラメルの濃厚な味わいが楽しめます。2022年に現地でヘッドベーカリーを務めた、帝国ホテル ベーカリー課の金城達弘が考案し、現在も「ハレクラニ ベーカリー&レストラン」にて販売中の商品です。帝国ホテル 大阪においても、2022年に販売し、ご好評をいただいたパンです。



◆グッズ

表面は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オリジナルグッズです。
※売り切れ次第販売終了

●【新作】ハレクラニロゴマーク入り オリジナルポーチ 3,300円

リネンのような手触りでハワイらしさをイメージし、内側はハレクラニ・ブルーの布地で仕立てました。

サイズ：縦 10.5cm×横 17.5cm×マチ 6.0cm

仕様：素材 ポリエステル
内側片面ポケット付き



●【新作】ハレクラニロゴマーク入り オリジナルボトル 5,500円

保温・保冷の機能も備えたシンプルなデザインで、季節を問わずお使いいただけます。

サイズ：直径約 7.2cm×高さ約 20.8cm、容量 約 500ml

仕様：素材ステンレス（18-8）他
保温効力（6時間）66℃、保冷効力（6時間）8℃



お問い合わせ先

ホテルショップ（地下1階）TEL. (06)6881-4878（直通）