NEWS RELEASE

美しい驚きを創る。

135th Anniversary

帝国ホテル

2025 年（令和 7 年）3 月 28 日

ハレクラニのシェフ・シェイデン サトウ氏が全体監修
海と山の恵みを使った商品を発売

ハワイ ハレクラニフェア 2025

2025 年 5 月 1 日（木）～6 月 30 日（月）

ハワイ ハレクラニフェア 2025

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 2025」を、5 月 1 日（木）から 6 月 30 日（月）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、以来毎年「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書き上げ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。

レストランでは、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、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毎年人気のスイーツやパン、惣菜に加え、今年の新作もお楽しみいただけます。その他、ハレクラニのロゴマークが入ったオリジナルグッズも販売いたします。

バンケット・イベントシェフ　シェイデン サトウ

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　：　5 月 1 日（木）～ 6 月 30 日（月）
場　　所　：　オールデイダイニング「パークサイドダイナー」（本館 1 階）
　　バー「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」（本館 1 階）

□オールデイダイニング「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をご提供します。今回は、ハワイに多くの日本人が移民として渡り、農業に従事してきた歴史に敬意を込め、その象徴である、パイナップルをメニューに取り入れています。ワンプレートで満足いただけるメニュー2 品に、サラダ、デザートを合わせた計 4 品をご用意しております。

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】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と合わせた贅沢なサラダ。ザクザクとした海苔の天ぷらがアクセントを加え、食感の変化も楽しめます。お客様の目の前で、パイナップルをベースにした爽やかなドレッシングで和えて仕上げます。

●【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、ココナッツパウダー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。
「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い、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。

●【新作】マンゴートリオ　2,800 円

マンゴーをさまざまな形で楽しめる贅沢なデザート。なめらかなマンゴームース、みずみずしいマンゴージュレ、爽やかなマンゴーシャーベットを組み合わせ、木の葉の形をしたチョコレートを添えました。

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）

□バー「オールドインペリアルバー」（本館中 2 階）

毎年人気のハレクラニフェア定番のカクテルや、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共同制作したカクテルに、新作のモクテルを加えた計 3 種類のドリンクをご提供いたします。

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　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。当フェアで毎年一番人気のカクテルです。

●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です。

●【新作】インペリアルモクテル「グアバの夢」（モクテル）　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。ミントやエディブルフラワーを飾って、可愛く仕上げました。
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：　オールドインペリアルバー　TEL.03-3539-8088（直通）

□ホテルショップ「ガルガンチュワ」（本館 1 階）

時　　間：　8:00～20:00　※ペストリー・ベーカリー・惣菜は 11:00～19:00
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、新作のケーキやベーカリー、惣菜を販売いたします。
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

■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ー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。

●ハレクラニ ココナッツケーキ　1,350 円

フェア初開催の 2009 年以来、不動の人気を誇るハレクラニのオリジナルレシピのケーキ。
ふんわりとしたシフォン生地にカスタードクリームとラズベリーソースを絞り、表面にココナッツロング*をまぶしました。

ココナッツロング*・・・ココナッツの果肉を細長く削り乾燥させたもの

■ベーカリー

●【新作】キャラメルバナナ　756 円

バナナ風味のクリームや、キャラメリゼしたバナナをブリオッシュ生地で巻き込んで、見た目もバナナのような形に焼き上げました。隠し味のオレンジコンフィチュールが、バナナの甘味に爽やかな香りをプラスし、すっきりとした後味に仕上げています。表面はカリッとしたココナッツのフロランタン、中はふんわりとしたブリオッシュ生地の食感のコントラストもお楽しみいただけます。

●【新作】ハウピアブレッド　702 円

ココナッツミルクを使用したハワイの伝統的なスイーツ「ハウピア」を味わえるブリオッシュです。
口どけの良いハウピアとマカダミアナッツ、ココナッツクリームを巻き込んで焼き上げ、表面にバニラシロップを塗って仕上げました。ココナッツの甘さに、マカダミアナッツの塩気がアクセントになったやさしい味わいです。
本フェアに合わせてハワイの「ハレクラニ ベーカリー＆レストラン」でも販売を予定しています。

●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。

●マカダミアナッツのプチパン（4 個入）　648 円

フランスパン生地に香ばしいマカダミアナッツを混ぜ込んで焼き上げました。ほどよい塩気とマカダミアナッツのほのかな甘味がお食事にも合うプチパンです。

■惣菜

●【新作】カルアポーク オニオンパイナップル添え　1,944 円

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。燻製の香りをつけながらじっくりと時間をかけて煮込み、やわらかな食感に仕上げた豚バラ肉に、パイナップルやオニオンの甘味を引き出したソテーを合わせました。パイナップルの酸味がアクセントになったハワイらしい一品です。

●ノースショアスタイルガーリックシュリンプ　1,512 円

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。
※付け合わせのレモンとイタリアンパセリは含まれておりません。

■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
※オンラインショップ、通信販売でもご購入いただけます。

●【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℃

※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)