

美しい驚きを創る。



HAWAII HALEKULANI FAIR 2025

ハワイ ハレクラニフェア

2025年5月1日(木)～6月30日(月)

各日数量限定

マンゴートリオ

Trio of Mango

マンゴーをさまざまな形で
楽しめるデザート。
なめらかなマンゴームース、
木の葉の形をした
チョコレートを添えました。
マンゴーの魅力を存分に
味わえる一皿です。

¥ 2,800

(サービス料・消費税込)



各日数量限定



フルーツオープンサンドイッチ

Fruit Open Sandwich

自慢の生クリームとしっかりやわらかい

W・E BREADを使用したフルーツオープン
(White・Ear)
サンドイッチをお楽しみください。

¥ 2,500

(サービス料・消費税込)

* W・E Bread とは？

(White) (Ear)

杉本総料理長を中心に、食におけるSDGs
達成の取り組みの一つ「食品ロス削減」の
更なる推進を目指し開発いたしました。
従来の食パンに比べて低温でじっくり焼成し、
耳までしっかりとした食感が特徴です。

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係りにお申し付けください。
Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

食材の都合によりメニュー内容が変わる場合がございますのでご了承ください。
Ingredients may vary depending upon availability.

DESSERT

デザート

COLUMN

専用の鉄板で焼き上げるパンケーキ

米国商人がバターミルクを加えたパンケーキミックスを持ちこんだことがきっかけで、1958年、帝国ホテルのデザートメニューにパンケーキが登場。それ以来、常に磨かれた3cmの厚さの鉄板で、熟練のスタッフが表面を均一に美しく焼き上げています。



インペリアルパンケーキ いちご添え

Imperial Pancake with Strawberry ¥2,600

1ドル銀貨パンケーキ

Silver Dollar Pancake ¥2,200

フレンチトースト

フルーツとバニラアイスクリーム添え

French Toast with Fruits and Vanilla Ice Cream ¥2,400

カッテージチーズ入りクレープ レッドベリーソース

Rolled Cottage Cheese Crepe with Red Berry Sauce ¥2,200
Small ¥1,400



フルーツオープンサンドイッチ

各日数量限定

Fruit Open Sandwich ¥2,500

アイスクリーム [バニラ、チョコレート、ストロベリー、抹茶]

Ice Cream [Vanilla, Chocolate, Strawberry, Matcha]

または or

シャーベット [ラズベリー、レモン]

Sherbet [Raspberry, Lemon]

1種 (1 Scoop) ¥750 each

アップルパイ または ブルーベリーパイ

Apple Pie or Blueberry Pie ¥1,500

※パイアラモードのご用意もございます。 add ¥500

Vanilla Ice Cream Topping

カスタードプリン

Custard Pudding ¥1,400

フルーツサンデー または チョコレート サンデー

Fruit Sundae or Chocolate Sundae ¥1,600

ケーキ各種

Your Choice of Pastrie ¥1,400

ケーキセット ケーキ各種・コーヒー または 紅茶

Pastries Set Your Choice of Pastries / Coffee or Tea ¥2,500

土日祝 4:00p.m. ~ 5:00p.m.

平日 2:00p.m. ~ 5:00p.m.

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。

Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

料金にはサービス料 (15%)・消費税が含まれております。

Prices are inclusive of service charge (15%) and consumption tax.