

# NEWS RELEASE

30 つないでいく、  
歩んでいく。  
th Anniversary



帝国ホテル  
大阪

2026年(令和8年)3月31日

“A Taste of Halekulani, A Touch of Aloha” をテーマに  
ハワイのソウルフードを一部メニューに取り入れてお届け

## ハワイ ハレクラニフェア 2026

2026年5月1日(金)～6月30日(火)



(左上) 新作メニュー「ハレクラニ ロコモコプレート」

(右上) カクテル (左・右は新作)

(左下) ハレクラニ ココナッツケーキ

(右下) オリジナルポーチ、マグカップ (新作)

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 2026」を、2026年5月1日（金）から6月30日（火）まで、帝国ホテル 東京と同時開催します。



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「ハワイ ハレクラニフェア」を開催してまいりました。2026年は“A Taste of Halekulani, A Touch of Aloha”をテーマに、ハワイのソウルフードを一部に取り入れ、レストラン・バー、ホテルショップにてご提供します。

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レシピを元に、帝国ホテルのシェフがアレンジしたプレートメニュー2種類や定番のココナッツケーキなどをご提供、メンバー「オールドインペリアルバー」では毎年ご好評いただいているカクテルと、新作のモクテルをご用意します。ホテルショップでは、新作の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販売します。



#### 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、ハワイ 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本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 2026」概要>

- 【期 間】 2026年5月1日（金）～6月30日（火）
- 【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）
- 【U R L】 <https://www.imperialhotel.co.jp/osaka/special/halekulani-fair>

## ■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メニューをアレンジしてご提供します。

※料金はすべてサービス料・消費税込。

### ●【新作】ポケ トリオ (マグロ・サーモン・エビ) 2,800 円

ポケとは、生の魚介を醤油や塩などの調味料で和えた、ハワイの伝統的な料理です。ポケを盛り合わせてご用意し、食べ比べをお楽しみいただけます。青のりパンを添えてご提供します。



### ●【新作】ハレクラニ ロコモコプレート~ポケ トリオと一緒に~ 7,800 円

ハワイの定番料理「ロコモコ」を、ワンプレートスタイルでご提供します。ロコモコは表面を香ばしく揚げ焼きしたライスと、厚めに焼いたボリュームなハンバーグ、揚げポーチドエッグで構成。ロコモコに欠かせない卵はポーチドエッグを揚げることで衣の食感と半熟の黄身のコントラストを引き出しました。そこにバルサミコ風味の赤玉ねぎを添えることで爽やかな酸味が加わり、ハンバーグの旨味を引き立てます。付け合わせは、直火で焼いたエリンギ、ゴールデンパイナップルとケールのサラダ。さらに、「ポケ トリオ」を同じプレートに盛り込み、コース仕立てのような満足感を表現しました。



※ロコモコ単品での注文も可。

### ●【新作】ハレクラニ ラウラウプレート~ポケ トリオと一緒に~ 7,500 円

ハワイの伝統的な郷土料理「ラウラウ」。祝い事やルアウ (宴会) に欠かせない料理のひとつです。牛リブローズを香ばしく焼き上げてから特製のブイヨンで3時間じっくりと煮込むことで、燻製の香りが広がるトロっと柔らかい一品に仕上げました。

牛リブローズには、生クリームと焦がしバターでコクを出したかぼちゃのピューレを敷き、ブイヨンに染み込ませたほうれん草を添えました。仕上げに水菜や赤玉ねぎ、パンプキンシードを散らして、旨味の中に食感のアクセントを加えています。さらに、十穀米やケールサラダ、「ポケ トリオ」を贅沢に盛り込みました。

手間と時間をかけた牛リブローズの深い味わいと、彩り豊かな付け合わせや前菜との調和をお楽しみいただけます。

※ラウラウ単品での注文も可。



### ●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です。



### ●リコッタバナナパンケーキ 2,200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に、新作のカクテルとモクテルを加えた計3種類のドリンクをご提供します。

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 (写真中央)

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。



### ●【新作】サーフ レッスン 4,000円 (写真右)

ハワイの海をイメージした一杯。ココナッツのまろやかな甘さに、レモンとパイナップルのフルーティーさを合わせた、トロピカルな味わいのカクテルです。

### ●【新作】ウベ コラーダ (モクテル) 3,000円 (写真左)

ハワイで人気のウベ(紫イモ)をベースにしたフローズンスタイルのモクテル(ノンアルコールカクテル)。紫イモの芳醇な甘みとココナッツクリームのコクが、パイナップルの酸味と調和した一杯です。

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】 毎年ご好評いただいているケーキや、新作のベーカリー商品、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。 ※グッズはオンラインショップでもご購入いただけます。

※売り切れ次第販売終了

### ◆ペストリー

#### ●ハレクラニ ココナッツケーキ 1,404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

※カジュアルレストラン「カフェ クベール」でも提供します。2,500円（サービス料・消費税込）



### ◆ベーカリー

#### ●【新作】パバナクロワッサン 864円

4種のフルーツ（マンゴー、パッションフルーツ、レモン、バナナ）を使用したパバナピューレとカスタードクリーム、アーモンドクリームをあわせて巻き込んだ、フルーツの甘酸っぱさをお楽しみいただけるクロワッサンです。ハレクラニのオリジナルレシピをアレンジしてご用意します。



### ◆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 3,630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、鮮やかなハレクラニブルーのスタッキング可能なマグカップです。

サイズ： 口径8.5cm×高さ8.6cm 容量 約315ml



#### ●ハレクラニロゴマーク入り オリジナルポーチ 3,520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、オリジナルポーチです。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



お問い合わせ先

ホテルショップ（地下1階）TEL. (06)6881-4878（直通）