

2022年(令和4年)3月30日

ハワイの名門ホテル「ハレクラニ」の味をお届け
ハレクラニのシェフが本フェアのために考案した新作メニューに
カクテルやパン、グッズを取り揃えて



ハワイ ハレクラニフェア 2022

5月1日(日)～6月30日(木)



上：ハレクラニのシェフが書き上げた新作メニュー

下：ハレクラニのシェフ考案の新作オープンサンド(左)と、「ハレクラニ ベーカリー&レストラン」
で初代ヘッドベーカリーを務めた金城達弘によるフェア初登場商品を含むパン3種(右)

帝国ホテル 東京は、日本にいながらハワイ 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 2022」を、5月1日（日）から6月30日（木）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。



2009年に帝国ホテルとの提携を開始した創業100年を超えるハワイの名門ホテル「ハレクラニ」は、昨年10月1日にリニューアルオープンしました。海外への渡航緩和が進む中、ハレクラニの味やハワイの食文化を帝国ホテルでお楽しみいただき、制限が解除されたおりにぜひハレクラニにも訪れていただきたいとの思いを込め、ハワイ ハレクラニフェアを本年も開催いたします。

本年は、ハレクラニのバンケット・イベントシェフのシェイデン サトウ氏がこのフェアのために書き上げた新作メニューを含む、料理4品をご用意いたします。期間中、シェフの来日も予定しております。

また、米紙「USA TODAY」の全米『ベスト・ニューレストラン 2020』でトップ10に入るなど、現地で人気の高い「ハレクラニ ベーカリー&レストラン」の初代ヘッドベーカリーを本年2月まで務めた、帝国ホテル ベーカリー課の金城達弘による新作のベーカリー商品2品も販売いたします。その他にも、例年ご好評をいただいているハレクラニオリジナルレシピのカクテル、「ハレクラニ」のロゴマーク入りグッズ、さらに特典付きの宿泊プランも発売いたします。



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。今年のフェアのために、新作メニューを書き上げました。

概要は次の通りです。

■「ハワイ ハレクラニフェア 2022」概要

- 期 間 : 5月1日(日)～6月30日(木)
- 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)
「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」(帝国ホテルプラザ 東京 1階)
- 協 力 : 日本航空株式会社

https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/special/halekulani_fair2022/index.html

□オールデイダイニング「パークサイドダイナー」(本館1階)

- 時 間 : 11:00～22:00(ラストオーダー21:30) ※3月30日現在
- 内 容 : ハレクラニのシェイデン サトウシェフが本フェアのために書き上げたメニュー3品と定番のデザート1品をご提供いたします。
※料金は消費税込、サービス料別

- 【新作】ハワイアン ルアウ ココナッツジンジャー風味のマッシュポテトを添えて 3,000円

ルアウ(宴)で供される料理に着想を得て、ハワイの伝統料理である「カルアポーク」(「カルア」はハワイ語で「焼く」という意味)を使った一品。ほぐした豚肉を調味料と合わせ、表面をクリスピーに焼き上げた温前菜です。彩り鮮やかな紫色のマッシュポテトには、ココナッツミルクとジンジャーを入れ、スパイシーながらも甘みのあるハワイを感じる味わいです。



- 【新作】アヒと海老のシーフードバーガー リリコイチリマヨネーズのソース 3,900円

アヒ(マグロ)と海老、アボカドのシーフードパテを、ポイ(タロイモ)パウダーを練り込んだほんのり甘いバンズにはさみました。リリコイ(パッションフルーツ)とシラチャーソース、マヨネーズで作ったフルーティーな香りのソースが全体をピリッと引き締めます。



●【新作】 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 3,800 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、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。



●ハレクラニ ココナッツケーキ 1,600 円

ハレクラニフェアで常に人気の高いココナッツのシフォンケーキを、フランボワーズソースを添えたパークサイドダイナースタイルでお召し上がりいただけます。ホテルショップ「ガルガンチュワ」のお持ち帰り用商品としても販売いたします。

※写真は盛り付けイメージです。



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

□「オールドインペリアルバー」(本館中2階)

時 間 : 11:30~22:00 (ラストオーダー21:30) ※3月30日現在
※料金は消費税込、サービス料別

内 容 : ハレクラニのオリジナルレシピでご提供するカクテルです。定番の2種に加え、「ハレクラニ サンセット」を初めてご提供いたします。

●【新作】ハレクラニ サンセット 2,640円 (写真奥右)

ハワイで親しまれているグアバジュースとラムを使用した、爽やかなスムージーカクテルです。

●ハレクラニ マイタイ 2,640円 (写真手前)

トロピカルカクテルの定番“マイタイ”を、グレナデンやアーモンドシロップを使って甘くトロピカルに仕上げたハレクラニスタイルでご用意いたします。



●ハレクラニ フルーツパンチ 2,090円 (写真奥左)

※ノンアルコール

オレンジやパイナップルをふんだんに使った、フルーティーなノンアルコールカクテルです。

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」(帝国ホテルプラザ 東京 1階)

時 間 : 10:00~19:00 ※3月30日現在

内 容 : シェイデン サトウシェフの新作メニュー1品と、「ハレクラニ ベーカリー&レストラン」でヘッドベーカリーを務めた金城達弘が考案した新作2品を含むパン3品を販売いたします。また、毎年ご好評いただいているハレクラニ ココナッツケーキや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しております。

※価格は消費税込

※グッズは無くなり次第販売終了

【惣菜】 <エピスリー ガルガンチュワで販売>

● **【新作】** ピピカウラ パストラミ／オープンサンド 1,500円

シェイデン サトウシェフがこのフェアのために書き上げた新作のオープンサンドイッチです。

「ピピカウラ」は、ハワイ語で「ドライビーフ」の意味。海苔とゴマを混ぜ込んだ特製のフォカッチャに、焼きパイナップルやリリコイシロップで作ったソースを塗り、甘みを引き出した玉ねぎのコンフィ、時間をかけてマリネしたスパイスを効かせた自家製のドライビーフ、コンテチーズをのせて焼き上げました。仕上げにパプリカパウダーを振りかけて、ドライパイナップルやパセリのフライを彩りよく飾り付けています。スパイスの効いたしっかりとした味わいの肉とチーズのコクがよく合う一品です。



【ベーカリー】 <エピスリー ガルガンチュワで販売>

● **【新作】** アサイーブレッド 1,600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」をイメージして金城が本フェアのために考案したパンです。

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、ブルーベリー、クランベリー、ココナッツファイン(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)をまとうせて焼き上げました。アサイーボウルのように朝食にはもちろん、お料理に合わせる食事パンとしてもおすすめです。



● **【新作】** ソルティッドキャラメルクロワッサン 600円

「ハレクラニ ベーカリー&レストラン」にて金城が考案し、現地で販売していたパンがフェア初登場。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。



● **【新作】** グアバブリオッシュ 580円

鮮やかなピンク色のブリオッシュです。苺のピューレをあわせたグアバクリームをブリオッシュ生地で包み、香ばしくサクサクとした食感のクランブル生地をのせて焼き上げました。



【ペストリー】 <パティスリー ガルガンチュワで販売>

● **ハレクラニ ココナッツケーキ** 1,100 円

初めてフェアを開催した 2009 年以来、ハレクラニらしさを味わえるというお声とともに不動の人気を誇るケーキを、今年はサイズアップして販売いたします。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、ココナッツをトッピングした、ハレクラニのオリジナルレシピによるケーキです。



【グッズ】 <カドー ガルガンチュワで販売>

● **【新作】 ハレクラニロゴマーク入りオリジナルポーチ** 2,000 円 (写真右)

オリジナルのポーチが新登場します。今年のトートバッグに合わせたデザインで、さまざまな用途にお使いいただけるサイズをご用意いたしました。

サイズ：縦 14.5 cm×横 20.0 cm×マチ 6.0 cm



● **【リニューアル】 ハレクラニロゴマーク入りオリジナルトートバッグ** 3,900 円 (写真中央)

トートバッグは、毎年デザインを変えて販売している人気商品です。今年のトートバッグは、大きめのサイズで、正面にハレクラニのロゴマークを、裏面に帝国ホテルのロゴマークをあしらいました。爽やかな水色の裏地がアクセントになったデザインで、バッグ内にポケットが1つ付いています。

サイズ：縦 33.0 cm×横 30.0 cm×マチ 19.0 cm

● **【リニューアル】 ハレクラニロゴマーク入りイヤーベア** 6,000 円 (写真左)

人気のイヤーベアが再登場します。ハレクラニロゴマーク入りのTシャツを着たイヤーベアです。左足に「2022」の年号と帝国ホテルのロゴが入っています。

販売期間：6月1日(水)～30日(木)

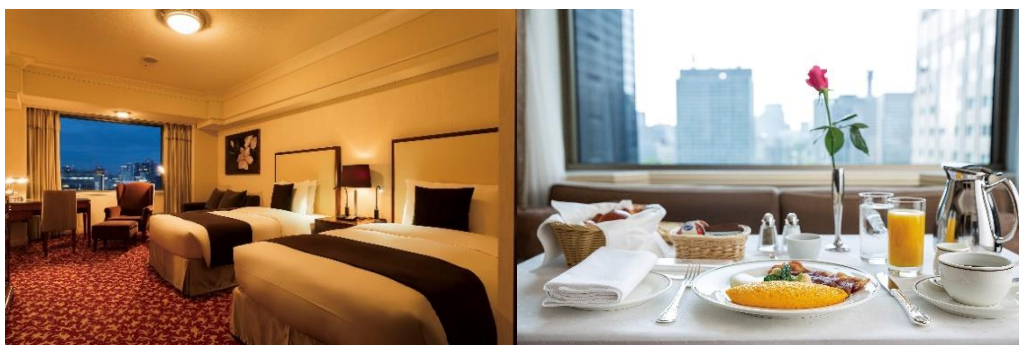
※上記3商品はすべてオンラインショップでもご購入いただけます。

お問い合わせ： ガルガンチュワ TEL.03-3539-8086 (直通)

□宿泊プラン

「ハレクラニロゴマーク入り オリジナルトートバッグ」と、昨年12月にリニューアルオープンした「ガルガンチュワ」のご利用券が付いた宿泊プランです。

- 期 間 : 5月1日(日)～6月30日(木)
部屋タイプ : 本館インペリアルフロア デラックス (42㎡)
1室料金 : 88,000円～ (1室2名様ご利用。1泊朝食付、サービス料・消費税込、宿泊税別)
※料金は、ご宿泊日およびご予約時期に応じて変動いたします。
- 特 典 :
・ハレクラニロゴマーク入りオリジナルトートバッグ
(1室1滞在につき1つ)
・ホテルショップ「ガルガンチュワ」ご利用券
(お一人様1泊につき5,000円分)
※1日3室限定
※ご宿泊の3日前12時までのご予約をお願いいたします。



ご予約・お問い合わせ : 帝国ホテル 東京 客室予約課 03-3504-1251
(受付時間 : 平日 9:00～19:00、土日祝日 9:00～18:00)

このニュースに関するお問い合わせ先

株式会社 帝国ホテル ホテル事業統括部 広報課

〒100-8558 東京都千代田区内幸町1-1-1

TEL. 03-3539-8014 (直通) FAX. 03-3504-1474

ホテル事業統括部 広報課長 : 照井修吾

広報担当 : 清水宏二郎 (kojiro.shimizu@imperialhotel.co.jp)