

NEWS RELEASE

美しい驚きを創る。



帝国ホテル

2026年（令和8年）3月31日

“A Taste of Halekulani, A Touch of Aloha”

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）



ハワイ ハレクラニフェア 2026

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 2026」を、5月1日（金）から6月30日（火）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て以来、「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メニューに取り入れ、帝国ホテル 東京では館内の3店舗でお届けいたします。

レストラン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新作メニューをワンプレートスタイルで提供します。デザートには、定番のココナッツケーキをご用意いたします。バーでは本フェアで毎年人気のカクテルと新作のカクテル・モクテルをお楽しみいただけます。また、ホテルショップでは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、ハレクラニベーカリーのヘッドベーカーと共同考案した新作のパンや毎年人気のガーリックシュリンプを販売するほか、ハレクラニロゴマーク入り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 : 5月1日(金)～6月30日(火)
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ワンプレート仕立ての料理と前菜を三種盛合せてご提供いたします。デザートは過去のハレクラニフェアで人気を博したココナッツケーキが再登場。厳選された素材と緻密な調理法が織りなす、進化したハワイアン・スタイルをご堪能いただけます。

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
※画像はイメージです。

●【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いたします。



マグロ

ハワイのローカルフード「アヒポケ」をアレンジ。表面を香ばしくグリルしたマグロの赤身に、アボカドを合わせました。醤油・砂糖・ごまをベースにしたタレが、グリルすることで凝縮したマグロ本来の旨味を一層引き立てています。

サーモン

ハワイのローカルフード「ロミロミサーモン」をイメージ。スモークサーモンに、きゅうりやパプリカ、赤玉ねぎなどの彩り豊かな野菜を合わせました。野菜は爽やかなレモンオイルで、サーモンは和風出汁や味噌、生姜でマリネしています。もち麦の食感に、ディールやセルフイーユなどのハーブの香りも加わって、多層的な味わいをお楽しみいただけます。

エビ

白醤油やごま油をベースに、唐辛子とチリソース、マヨネーズを合わせた特製スパイシーソースで、ボイルした海老を和えました。玉ねぎの辛味が海老の甘みを引き立てます。仕上げに散らしたココナッツチップスのサクサクとした食感とトロピカルな風味がハワイらしい一品です。

●【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いたします。ロコモコは表面を香ばしく揚げ焼きしたライスと、厚めに仕立て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、ゴールデンパイんとケールのサラダ。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実現しました。



●【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、ブイヨンを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、重厚な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。



●ハレクラニ ココナッツケーキ 2,500円

例年ホテルショップで販売し非常にご好評いただいているココナッツのケーキを、今年はレストランでもご提供します。フランボワーズソースとフルーツ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きます。

※画像はイメージです



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

※画像はイメージです



●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、ハレクラニを代表する一杯。毎年本フェアで一番人気のカクテルです。

●【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見事に調和した一杯です。

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商品と人気の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】抹茶リリコイタルト 1,728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です。

ハレクラニのロゴマークをチョコレートで吹き付けたほどけなめらかな抹茶ムースの中に、甘酸っぱいリリコイ(パッションフルーツ)のシロップを染み込ませたスポンジを忍ばせました。ベースとなるタルトの中にはザクザクとした食感の黒胡麻のクルスティアンを敷き詰め、食感と香りの鮮やかなコントラストをお楽しみいただける一品です。



●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



■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。ハレクラニベーカリーで提供している商品をアレンジしてご用意いたします。



●【リニューアル】パイナップルブリオッシュ 994円

ブリオッシュフィユテ生地に、マスカルポーネとカスタードクリーム、パッションフルーツとパイナップルのコンフィチュール、角切りのパイナップルを重ね、さらにライムの皮をトッピングして爽やかな香りを加えました。パイナップルのジューシーな味わいをお楽しみいただけます。



●【新作】マンゴークリームチーズブレッド

(2個入) 756円

ハレクラニベーカリーで人気のパンを、小さめにリサイズして食べやすくしました。マンゴーストロベリーを合わせたフランスパン生地に、クリームチーズを入れて焼き上げた、朝食におすすめのパンです。



●ハウピアブレッド 756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。ハウピアのなめらかなくちどけと、マカダミアナッツの食感をお楽しみいただける一品です。



■惣菜

●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は含まれておりません。



■グッズ

※オンラインショップ、通信販売でもご購入いただけます。
※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： ホテルショップ「ガルガンチュワ」 TEL. 03-3539-8086(直通)