

報道関係者各位

2009年4月27日

三井不動産株式会社  
ハレクラニ・コーポレーション

**ハワイ州ホノルル市のラグジュアリーホテル  
「ハレクラニ」開業25周年  
～宿泊プラン「ハレクラニ25周年記念パッケージ」のご提供～**

ハワイ州ホノルル市（オアフ島）のワイキキビーチにおいて三井不動産グループが開発し、現在も所有・運営するラグジュアリーホテル「ハレクラニ」が、2009年3月に開業25周年を迎えました。今般、日ごろのご愛顧に感謝し、宿泊プラン「ハレクラニ25周年記念パッケージ」を提供する運びとなりましたので、お知らせいたします。

三井不動産は、「つねに現地の人とともに生き、ともに繁栄する」という国際事業の理念のもと、「ハレクラニ」の伝統的なブランドを承継し、その価値を高めるべく努めてまいりました。

その結果、25年間の総宿泊客数は約200万人に達し、フレンチレストラン「ラ・メール」はAAAのファイブダイヤモンド（※）を19年連続で受賞、「スパハレクラニ」は2006年に「トラベル&レジャー」誌の全米ベストリゾート・スパサービス部門で第1位の栄誉を獲得するなど、ラグジュアリーホテルとして、世界各国のお客様にご愛顧いただき、今もなお高い評価を受けています。

また、本年より帝国ホテルとの予約関連業務提携をスタートし、2009年5月5日（火）から9日（土）までの5日間、「ハレクラニ」のフレンチレストラン「ラ・メール」にて帝国ホテルのシェフによる特別メニューをご提供するなど、日本人のお客様に対するサービスの拡充、帝国ホテルのブランドやノウハウを活かしたさまざまな取り組みを実施し、今後も「ハレクラニ」のブランド価値を高めるべく継続的なサービスレベル向上に努めてまいります。



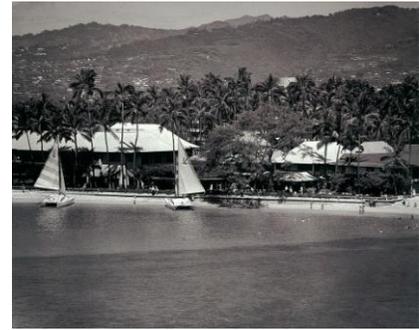
ビーチから見た「ハレクラニ」

（※）AAA（全米自動車協会）のファイブダイヤモンド：AAAが毎年11月に発表するアワード。ホスピタリティの高さ・心地よさ・高級感を評価軸に全米の優れたレストランに与えられる。2008年11月には審査対象27,000軒のレストランのうち58軒のレストランが受賞した。ハワイ州での受賞は2軒のみ）

## 【ハレクラニの歩み】

### ■ハレクラニのルーツ

ハレクラニのルーツは1881年、ルワーズ伯爵夫妻が漁師達をもてなしたビーチハウスに遡ります。心のこもったもてなしを受けた漁師達がこのビーチハウスをハワイ語でハレクラニ、『天国にふさわしい館』と呼んだところからこの名がつけられました。1917年、ノースショアのホテル経営者であったキンバル夫妻が、このビーチハウスを取得し、ホテルを開業しました。



ビーチハウス

### ■今も残る「メインビルディング」

1932年、農園にある大邸宅をモチーフにした「ルワーズハウス」（現在の「メインビルディング」）が、C.W. ディッキー設計により建設されました。このメインビルディングは当時を伝える唯一の建物として今も残されています。特徴的な「ディッキー屋根」は、急傾斜の斬新なデザインで涼しい貿易風をふんだんに取り入れる役目を果たしています。



1932年当時のメインビルディング



現在のメインビルディング

### ■三井不動産とハレクラニ再開発

三井不動産は1981年に100%子会社の「ハレクラニ・コーポレーション」を通じ、当時木造2階建てながらワイキキビーチ屈指の名門ホテルであった旧「ハレクラニ」を取得。社員3名を現地に派遣し、「ハレクラニ」を最高級ホテルとして再生する計画に着手しました。

計画策定にあたっては、樂園をイメージした「簡素」「清廉」「優雅」を設計理念とし、次の3つのテーマを掲げました。

#### ① 「天国にふさわしい館」の創造

その名にふさわしい空間と温かなおもてなしを継承し、発展させることを目指しました。

#### ② 歴史的建築物の保存

1932年竣工のメインビルディングを活かしながら、最新の施設や設備との調和を図りました。また、ハレクラニの象徴であるディッキー屋根によって外観イメージを統一、特徴のある瓦屋根の建物は、ホテル全体に優しい心地よさを醸しだしています。

#### ③ 市街地と隔絶した安らぎの空間の創生

5棟の建物は、市街地に背を向け、海に向かってアルファベットの「E」の字型に配置されました。宿泊客にワイキキビーチの眺望を楽しんでいただくために、ほぼ全ての客室から、プールや中庭越しにハワイの青い海が眺められる設計となっています。

## ■新生「ハレクラニ」開業

総事業費約 1 億 1 5 0 0 万ドル、約 2 年間の工事期間を経て、1 9 8 4 年 3 月に地上 1 6 階建て、客室 4 5 6 室（現在は 4 5 3 室）の最高級ホテル「ハレクラニ」を開業しました。

- ・白を基調にした清潔感のある上品なインテリアの客室
- ・水底に 1 2 5 万個のガラススタイルを用いモザイク様式でオーキッド（蘭）を描いた太平洋を望むプール
- ・1 9 年連続 A A A （全米自動車協会）ファイブダイヤモンド受賞のフレンチレストラン「ラ・メール」

これらに象徴される高いクオリティに加え、最上級のおもてなし提供を目指し建替以前の従業員の多くを再雇用した「ハレクラニ」は、ワイキキ・ルネッサンスのシンボルとして開業当初から地元の注目と評価を得ました。



海に向かって「E」の字型に配置された建物



ガラススタイルでオーキッドを描いたプール



ラ・メール



白を基調にした客室

## ■継続的なサービスレベル向上努力と、リニューアルによる価値向上

「ハレクラニ」は、ハワイ語で「天国にふさわしい館」を意味する名前の通り、開業以来ハイクオリティなサービスと気品あふれる空間で、最上級のおもてなしを追求し続けてまいりました。世界各国の賓客をおもてなしするホテルとして、常にお客様と従業員とのふれあいの中から得られるフィードバックを最重要視して従業員教育を実施するなど、サービスレベルの向上に努めています。また、伝統と格式を守りつつも新たな時代のニーズにこたえるため、過去3度の大規模改修において約3,000万ドルを投資し客室・パブリックスペース・諸設備の更新を実施するとともに、「スパハレクラニ」「ホスピタリティー・スイート」「ヴェラ・ワン・スイート」「オーキッドスイート」など新たな施設・客室を拡充いたしました。

【「ハレクラニ」宿泊のご予約、お問い合わせ先】

「帝国ホテル ハレクラニ・リゾーツ予約センター」

〒100-8558 東京都千代田区内幸町1-1-1 帝国ホテル 東京内

営業時間：平日09：00～18：00、土日祝10：00～16：00

電話：フリーダイヤル0120-489823、直通電話：03-3539-1181

ファックス：03-3539-8539

ホームページ <http://www.imperialhotel.co.jp/>

## <添付資料 1>

### 【ハレクラニ概要】

名 称	ハレクラニ
所 在 地	米国 ハワイ州 ホノルル市 2199 Kalia Road Honolulu, Hawaii 96815-1988
総 支 配 人	ジェラルド・グレナン
従 業 員 数	808 名 (2009 年 4 月現在)
創 業 年	1917 年
開 業 年	1984 年 (三井不動産が再開発後、現在のホテルを開業)
所 有 ・ 運 営	ハレクラニコーポレーション (三井不動産 100%子会社)
設 計	Killingsworth , Brady and Associates, Architects, Inc.
施 工	Hawaiian Dredging and Construction Company
敷 地 面 積	176,852,00SF (16,447,24 m <sup>2</sup> )
延 床 面 積	556,119,00SF (51,719,07 m <sup>2</sup> )
構 造	地上 16 階建、地下 1 階、鉄骨造
施 設 概 要	1 階 コンテンポラリーシーフードレストラン「オーキッズ」 2 階 フレンチレストラン「ラ・メール」 1 階 カジュアルダイニング「ハウス・ウイズアウト・ア・キー」 1 階 バー「ルワーズラウンジ」 1 階 スパハレクラニ 1 階 ハレクラニブティック 1 階～17 階 ホテル客室 (453 室・階の表示上 13 階がございません)
電 話	1-(808)923-2311
ホームページ	<a href="http://www.halekulani.com/jp">www.halekulani.com/jp</a> <a href="http://www.halekulanicorporation.com">www.halekulanicorporation.com</a>

## <添付資料 2>

### 【ハレクラニ25周年記念パッケージ 概要】

開業25周年を記念し2009年4月1日から12月22日までの間、当ホテルのフレンチレストラン「ラ・メール」の特別ディナーなどの特典付き宿泊プラン、『ハレクラニ25周年記念パッケージ』をご用意いたしました



### 『ハレクラニ25周年記念パッケージ』

実施期間：2009年4月1日～2009年12月22日

料 金：1室3泊料金（1～2名様でご利用の場合）

・ パーシャル・オーシャンビュー	\$ 1, 9 3 5
・ オーシャンビュー	\$ 2, 0 8 5
・ オーシャンフロント	\$ 2, 2 2 0
・ ダイヤモンドヘッド・オーシャンフロント	\$ 2, 3 8 5
・ ジュニアオーシャンスイート	\$ 3, 0 0 0
・ プールビュー・スイート	\$ 3, 4 2 0
・ ラグジュアリー・スイート	\$ 4, 2 9 0
・ ダイヤモンドヘッド・スイート	\$ 5, 1 6 0

#### <プラン特典>

- ☆ フレンチレストラン「ラ・メール」のシェフ、イブ・ガルニエ特製ディナー  
(ご滞在中1回のみ、2名様分)
- ☆ 「ハウス・ウィズアウト・ア・キー」でのブッフェスタイルのご朝食、または、「オーキッズ」でのアメリカン・ブレイクファスト (毎朝、2名様分)
- ☆ 「ハウス・ウィズアウト・ア・キー」での25周年記念カクテル  
(ご滞在中1回のみ、2名様分)
- ☆ レンタカー (ガソリン代・保険料は有料となります)
- ☆ ホテル駐車場

<添付資料3>



【帝国ホテル予約関連業務提携記念・期間限定フレンチ・メニュー】

## “美食紀行”



帝国ホテル 総料理長  
田中健一郎氏



帝国ホテル東京 レ・セゾン  
ティエリー・ヴォワザン氏

- 場 所   ハレクラニ 本館2階 「ラ・メール」
- 期 間   2009年5月5日（火）～5月9日（土）5日間
- 時 間   18：30～21：00（ラストオーダー）
- 料 金   \$150ドル（税金・サービス料・チップ別）



IMPERIAL HOTEL

## “美食紀行”

*MENU DEGUSTATION*

デガステーション・コース

*Gastronomical Tour through the Award Winning Cuisine of Imperial Hotel*  
数々の賞に輝く帝国ホテルの“美食紀行”

トマト・ア・ラ・プロヴァンサルジュレとバジルのソルベ

蟹のショー・フロワ

アーモンドとグリーンオリーブのタプナード

真鱈のオープン焼き

海の香りいっぱいのソースで、ポテトのエクラゼと一緒に

厚切りサーロインビーフの網焼き

グリーンアスパラガスのムースとモリユ茸のクリーム添え

ビスキュイ・ローズ・ドウ・ランスのサバイヨン

ロゼ・シャンパーニュのソルベとフリユイ・ルージュをあしらって

カフェ

尚、デガステーション・コースは、同席のお客様全員のご注文にて承ります  
オーダーは午後9時まで承ります

*Kenichiro Tanaka, Executive Director and Grand Chef*  
*Thierry Voisin, Chef de Cuisine, Les Saisons*  
*Imperial Hotel, Tokyo*

【田中健一郎氏 プロフィール】

職歴 1969年 株式会社帝国ホテル 入社  
1997年 株式会社帝国ホテル 調理部長  
1999年 株式会社帝国ホテル 東京料理長 兼 調理部長  
2000年 株式会社インペリアルキッチン 取締役（現任）  
2002年 取締役総料理長 兼 調理部長  
2009年 取締役総料理長（現任）  
団体歴 2006年 フランス農事功労章受章者協会 理事  
2008年 日本エスコフイエ協会 副会長 など 多数  
受賞歴 2002年 財団法人 日本食生活文化財団 食生活文化賞 銀賞受賞  
2005年 フランス共和国 農事功労章 シュバリエ受章

【ティエリー・ヴォワザン氏 (Thierry Voisin) プロフィール】

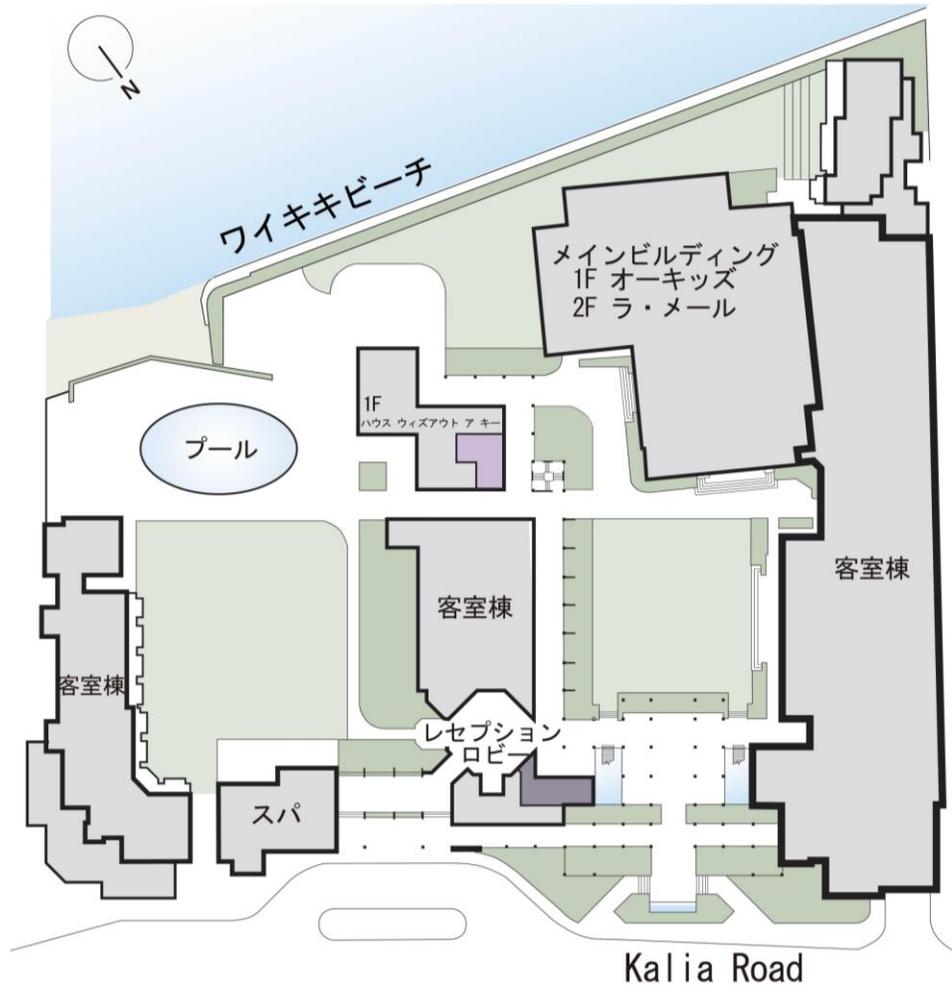
職歴 1982年 2つ星「シャトーダルティニ」勤務  
1987年 2つ星「ジャンポール デュ ケノア」勤務  
1988年 3つ星「ボアイエ・レ・クレイエール」勤務  
95年よりシェフを勤め、9年間3つ星を守り続ける  
2005年 帝国ホテル東京 「レ セゾン」シェフ（現任）

<添付資料 4>

【位置図】



【建物配置図（1階平面図）】



<添付資料 5>

【ハレクラニ 年表 1984年-2009年】

1984	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 三井不動産の再開発によりハレクラニは国際的ラグジュアリーホテルとしてグランドオープン（1983年にソフトオープン）</li> <li>・ フレンチレストラン「ラ・メール」オープン</li> </ul>
1987	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 姉妹ホテル「ワイキキパークホテル」オープン</li> </ul>
1988	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 「ザガット」誌“全米ホテルランキング” 第3位を獲得</li> </ul>
1989	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 「Conde Nast Traveler Readers」誌“読者が選ぶ世界のホテル”部門第5位を獲得</li> </ul>
1990	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 「ラ・メール」AAA(全米自動車協会)ファイブダイヤモンドを初めて獲得。現在まで19年間連続受賞</li> <li>・ 「Conde Nast Traveler Readers」誌“世界のベスト・トロピカルリゾート”部門 第1位を獲得</li> </ul>
1992	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 第1回リニューアル実施 内装・家具更新</li> </ul>
1995	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ホテルゲストアメニティ「フォー・ユー・エヴリシング」がスタート</li> <li>※「ハレクラニ」のルームキーを提示すれば、ホノルル市内にある「ホノルル美術館」、「コンテンポラリー美術館」、「ホノルルシンフォニー」、「ビショップ博物館」、「シャングリラ」などの入場が無料となるサービス</li> </ul>
1997	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 「Travel &amp; Leisure」誌“世界のホテルベスト・サービス”部門 第8位を獲得</li> </ul>
1998	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 「フォーユー・マンスリー」フードプロモーションスタート</li> <li>毎月、食に関わるイベントを開催し好評を得る（現在まで24回実施）</li> </ul>
1999	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 「Gourmet Magazine」誌</li> <li>“世界のホテル総合”部門第1位を獲得</li> <li>“世界のホテルルーム”部門 第1位を獲得</li> <li>“世界で最もロマンチックな場所”部門「ラ・メール」第5位を獲得</li> </ul>
2002	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 第2回リニューアル実施 内装・家具・AV機器更新</li> </ul>
2003	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 「スパハレクラニ」オープン</li> </ul>
2004	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 「Mobile Travel Guide」“アメリカベストホテル&amp;リゾートスパ”部門 最高得点で4スターを獲得</li> </ul>
2005	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 国際的ファッションデザイナーヴェラ・ワンとのパートナーシップにより世界一ロマンチックなスイートルーム「ヴェラ・ワン・スイート」誕生</li> </ul>
2006	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 「Travel &amp; Leisure」誌 “ベストリゾート・スパサービス”部門 第1位を獲得</li> <li>・ 「Institutional Investor Magazine」誌 “世界のベストホテル100”部門 第4位を獲得</li> </ul>
2007	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 「Leading Hotels of the World」が選出するリーディング・クラブ・ゴールドアワードの“ベストサービス”部門 第1位を獲得</li> </ul>
2008	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 第3回リニューアル実施 パブリックエリアの改装</li> <li>➢ ホスピタリティ・スイート、ゲートハウス、リビングルーム、コンシェルジュデスク、ロビーエリア、玄関車寄せなどの内装・家具更新</li> <li>➢ 植栽の入れ替えなどランドスケープの整備</li> </ul>
2009	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 25周年を記念し、プレミアスイート「オーキッドスイート」の誕生</li> <li>・ 株式会社帝国ホテルとの予約関連業務提携がスタート</li> <li>「帝国ホテル ハレクラニ・リゾート予約センター」開設</li> </ul>