

NEWS RELEASE



帝国ホテル

<http://www.imperialhotel.co.jp>

2016年(平成28年)5月12日

日本・フィリピン国交正常化 60周年記念
多彩なフィリピン料理をブフェスタイルでお楽しみいただく

フィリピンフードフェア

期 間： 2016年6月13日(月)～6月19日(日)
場 所： 帝国ホテル 本館17階「インペリアルバイキング サール」
料 金： ランチ(11:30～14:30)
平日5,500円、土日祝 6,000円
ディナー(17:30～21:30、土日祝は17:00～21:30)
平日8,200円、土日祝 8,700円 ※消費税込、サービス料別

帝国ホテル 東京は、6月13日(月)から6月19日(日)まで、日本とフィリピンの国交正常化60周年を記念してフィリピンの料理をお楽しみいただく『フィリピンフードフェア』を、本館17階のブフェレストラン「インペリアルバイキング サール」で開催いたします。



東南アジアに位置するフィリピン共和国は、大小合わせて7,107の島々から構成され、ヨーロッパ・アメリカ・アジアの多様な生活様式や文化の影響を受け、料理においても古くから現地に伝わる料理をはじめ、スペイン、中国、アメリカなどの国のテイストを取り入れたものまで、さまざまな種類が存在します。

『フィリピンフードフェア』では、野菜と鶏肉をブイヨンで煮込んだ「フィリピン風ポトフ」や、ライムやココナツが香る濃厚なプリン「ココフラン」など12種類の本格的なフィリピン料理をご用意いたします。なお、期間中はこれらのフィリピン料理と、通常ご提供しているフランス料理を中心としたメニューを合わせた約40種類のメニューをブフェスタイルでお楽しみいただけます。

なお、開催に先立ち、6月13日(月)11:00より、マヌエル M. ロペス 駐日フィリピン共和国特命全権大使を招き、テープカットセレモニーを行います。

概要は次の通りです。

■『フィリピンフードフェア』概要

期間 : 2016年6月13日(月)～6月19日(日)

場所 : 帝国ホテル 東京 本館 17階「インペリアルバイキング サール」

時間と料金 : ランチ 11:30～14:30
大人 平日 5,500円、土日祝 6,000円
お子様 平日 3,300円、土日祝 3,600円

ディナー 17:30～21:30 (土日祝は 17:00～21:30)
大人 平日 8,200円、土日祝 8,700円
お子様 平日 5,000円、土日祝 5,300円

※お子様は4歳～12歳

※料金はいずれも消費税込、サービス料別

※通常のバイキングメニューの一部をフィリピン料理へ変更いたします

※期間中、フィリピン国籍の方は10%の割引をいたします

(パスポート、在留証明書などをご提示いただきます)

後援 : フィリピン共和国大使館

ご予約・お問い合わせ : 「インペリアルバイキング サール」 TEL. 03-3539-8187(直通)

内容 : フィリピン料理(デザート含む) 12種類

【前菜】

フィリピン風サラダ

茹でたオクラやサツマイモ、東南アジア原産のエンツァイ(空心菜)などの野菜を、お好みでフィリピン風の甘酸っぱいドレッシング、または海老のペーストを加えたコクのあるドレッシングとともにお召し上がりいただきます。

フィリピン風きのこのマリネ

きのこをオレンジビネガー、砂糖、オリーブオイルでマリネしました。

海老と豚肉のクレープ

ココナツや海老、豚肉をソテーし、クレープ生地で包みました。砕いたピーナツと、甘みの効いたソースをつけてお楽しみいただきます。

【スープ】

牛肉と野菜のスープ

牛肉を柔らかくなるまで煮込み、ジャガイモや、キャベツ、いんげんなどを加えました。

【メイン】

海老と野菜のピーナツソース

海老をナス、いんげん、白菜などの野菜とともにピーナツバターと海老のペーストで軽く煮込んだ一品です。

フィリピン風ポトフ

にんじん、じゃがいも、キャベツを鶏肉と一緒にブイヨンで煮込みました。ナンプラーが効いたシンプルながら味わい深い一品です。

豚肉のガーリックライス

ニンニクで香り付けをしたビネガーと醤油で柔らかくなるまで煮込んだ豚肉を油で揚げて、煮汁で味付けをしたライスとあわせました。

ビーフンの炒め煮

玉ねぎ、キャベツなどの野菜と豚肉、海老が入ったビーフンです。ナンプラーで味付けをしました。

チキンのココナツクリーム煮 <昼のみ>

ビネガーと黒こしょう、ニンニクでマリネした鶏肉を、ココナツミルクで風味豊かに煮込みました。

牛肉のフィリピン風煮込み カルデレータ<夜のみ>

「カルデレータ」とはフィリピンを代表する煮込み料理です。牛肉と牛レバーをビーフブイヨンで煮込みました。

【デザート】

ココフラン

ライムの香りが爽やかに香る、ココナツの食感が良いプリンです。

メレンゲ レモンクリーム

純白のメレンゲロールの生地と甘酸っぱいレモンクリームの相性が絶妙な一品です。

〈フィリピンフードフェア開催記念式典〉

6月13日(月)11:00より、本館17階「インペリアルバイキング サール」入口前にてマヌエル M. ロペス 駐日フィリピン共和国特命全権大使を招きテープカットセレモニーを行います。