

NEWS RELEASE

心で迎える。

心を結ぶ。



125th
Anniversary



帝国ホテル

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

2015年(平成27年)2月9日

素材の旨味をとじ込めた、
ジューシーで味わい深いハンバーグをお楽しみいただく

『ハンバーグフェア』開催

期 間： 2015年2月25日(水)～5月10日(日)

場 所： 本館1階「パークサイドダイナー」

ブランド牛「常陸牛」を使用した
ハンバーグステーキも登場



写真＝フェア限定でご提供している人気メニュー
通常(180g)よりも大きなサイズの「鉄板焼き250gハンバーグステーキ」

帝国ホテル 東京は、バリエーション豊かなハンバーグをお楽しみいただける『ハンバーグフェア』を、2015年2月25日（水）から5月10日（日）まで、本館1階「パークサイドダイナー」で開催いたします。



パークサイドダイナーの『ハンバーグフェア』は人気の高いフェアで、毎年多くのお客さまからご好評をいただいております。今回は、フェア期間を通じてご提供するメニュー2種類、2月25日（水）から3月31日（火）までの前半期間の限定メニュー2種類、4月1日（水）から5月10日（日）までの後半期間の限定メニュー2種類の、計6種類のハンバーグをご用意いたします。

フェア期間を通してのメニューとしては、茨城県のブランド牛、常陸牛を使用した「常陸牛ハンバーグステーキ」と、定番サイズ（180g）より大きくボリュームのある「鉄板焼き 250gハンバーグステーキ」をご提供いたします。ともに、マデラソース、トマトソース、ポン酢からお好みのソースをお選びいただけます。

このほかにも、和のテイストを取り入れた「黒豚ハンバーグステーキ 山椒風味のソース」や、伝統的なフランス料理をベースにシェフが創作した「シーフードハンバーグの白胡麻入り木の実焼き タルタルソース レモン添え」など、バラエティ豊かなハンバーグメニューを期間限定でご提供いたします。

「パークサイドダイナー」は、アメリカで生まれたカジュアルなレストランであるダイナーを帝国ホテル流にアレンジしたオールデイダイニングです。日比谷公園に続くみゆき通りに面して大きな窓を配した明るく開放的な雰囲気の中で、ハンバーグステーキやカレー、パンケーキなどの帝国ホテルの人気メニューをはじめ、グリル料理、デザートなどをお召し上がりいただけます。

『ハンバーグフェア』の概要は次頁の通りです。

■ハンバーグフェア 概要

期 間： 2015年2月25日（水）～5月10日（日）

場 所： 帝国ホテル 東京 本館 1階「パークサイドダイナー」

フェア開催時間： 11：00～23：00（ラストオーダー）

※「パークサイドダイナー」の営業は6：00～23：00

メニューおよび料金： 料金はいずれも消費税込、サービス料別

〈フェア通期〉

●常陸牛ハンバーグステーキ 5,200円

帝国ホテル伝統のレシピにのっとり、高級素材の常陸牛を使用してお提供するハンバーグステーキです。付け合わせにはあっさりとした野菜を、ソースは、マデラ酒を使用したマデラソース、酸味の効いたトマトソース、あっさりとしたポン酢の3種類のソースからお選びいただけます。

●鉄板焼き250gハンバーグステーキ 3,500円

ボリュームたっぷりのハンバーグを味わいたいという声にお応えし、男性のお客さまでもご満足いただけるよう、パークサイドダイナーの通常サイズ(180g)よりも大きい250gで、鉄板にのせてご提供いたします。上記と同様、3種類のソースからお好みのソースをお選びいただけます。

〈2/25～3/31の限定メニュー〉

●黒豚ハンバーグステーキ 山椒風味のソース 2,900円

黒豚 100%の食べ応えのあるハンバーグです。上高地帝国ホテルでシェフを務めたパークサイドダイナー シェフ 松本克己のアイデアを生かし、実山椒を使用した独特の風味をもつオリジナルのソースを合わせました。

●煮込みハンバーグ トマト風味 温泉卵添え 2,900円

ミートボールのサイズにまとめたハンバーグをトマトソースで煮込み、赤や黄色のパプリカ、菜の花、そして温泉卵を添えました。まだ寒さも残るこの時期に召し上がっていただきたい、温かさと春らしい華やかさを併せ持つ一品です。

〈4/1～5/10の限定メニュー〉

●大山鶏ハンバーグステーキ 生姜風味 ポーチドエッグ添え 2,800円

鳥取産の大山鶏 100%のハンバーグです。鶏の照り焼きをイメージして、フォンドボーにすりおろした生姜を混ぜ、香りを加えました。春野菜を中心とした付け合わせと共にお召し上がりいただきます。

●シーフードハンバーグの白胡麻入り木の実焼き タルタルソース レモン添え 2,800円

海老、蟹、白身魚を使用した魚介のムースを、白ゴマ、松の実、アーモンド、ピスタチオといったナッツ類とともに焼き上げた、シェフ松本の創作ハンバーグステーキです。レモン汁とタルタルソースを添えてご提供いたします。

※ デイナータイム（17：00～23：00）には、上記のフェアメニューをメインディッシュとしたコース仕立てでお召し上がりいただける『ディナーセレクション』もご用意しています。

『ハンバーグフェア』に関するお問い合わせ先：

「パークサイドダイナー」TEL. 03-3539-8046（直通）