



2018年（平成30年）6月7日

2018年の限定フェアメニューと人気の定番カレー、
計8種とお持ち帰り用の商品を取り揃えて
暑い夏に元気の出るラインナップ

カレーフェア 2018

6月1日（金）～8月31日（金）

オールデイダイニング「パークサイドダイナー」（本館1階）

7月1日（日）～8月31日（金）

ホテルショップ「ガルガンチュワ」（本館1階）



ステーキを伝統のカレーソースとともに
2018年のフェア限定メニュー「ステーキカレー 野菜とオニオンフライ添え」

帝国ホテル 東京は、毎夏恒例の『カレーフェア』を、本館 1 階のオールデイダイニング「パークサイドダイナー」で 6 月 1 日（金）から 8 月 31 日（金）まで、本館 1 階のホテルショップ「ガルガンチュワ」で 7 月 1 日（日）から 8 月 31 日（金）まで開催いたします。



帝国ホテルのカレーソースは、昭和初期に帝国ホテル第 8 代料理長 石渡文治郎がヨーロッパ修行中に“近代フランス料理の父”オーギュスト・エスコフィエの直弟子として習得し、持ち帰った味を原型としています。その特徴は、たまねぎや人参、セロリなどの香味野菜を柔らかくなるまで炒め、鶏肉を使ったフォン・ブランで調整し、裏ごしせずに野菜のつぶつぶ感を残して仕上げている点です。

パークサイドダイナーでは、オープン当初より帝国ホテル伝統のカレーソースをベースに、10 種類以上の香辛料を用いたパークサイドダイナーオリジナルのアレンジで提供しており、独特の上品な辛さを多くの方にお楽しみいただいております。

本年は人気の定番カレーに、2018 年のフェア限定カレー（フェア期間途中で入れ替えあり）を加えた計 8 種をご提供いたします。また、ホテルショップ「ガルガンチュワ」ではお持ち帰り用のカレーとカレーパンを販売いたします。

『カレーフェア』の概要は次の通りです。

■カレーフェア 概要

◆本館1階 パークサイドダイナー

期 間 : 6月1日(金)～8月31日(金)

※料金は全て消費税込・サービス料別

※食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合がございます。

<カレーフェア2018 期間限定メニュー 第一弾>

6月1日(金)～7月16日(月・祝)

●ステーキカレー 野菜とオニオンフライ添え 3,300円

ボリュームのあるグリル料理の代表であるステーキを食べやすく薄切りにし、夏野菜を中心とした野菜の盛り合わせとオニオンフライを添えました。伝統のカレーソースと夏の暑さに負けないボリュームある具材を一緒にしたメニューです。



●シーフード入りココナッツカレー ジャスミンライス添え 3,000円

パークサイドダイナー風にアレンジしたココナッツカレーソースに、大きめにカットしたシーフード(帆立、海老、イカ、ズワイ蟹)を加えたカレーです。ジャスミンライスでお召し上がりください。



<カレーフェア2018 期間限定メニュー 第二弾>

7月17日(火)～8月31日(金)

●イベリコ豚のハム・チーズ衣焼きと野菜カレー 3,200円

イベリコ豚でハムとチーズを包んで揚げたカツレツと、季節の野菜を添えた、食べ応えのあるカレーです。伝統のカレーソースにラタトゥイユを加え夏らしく仕上げました。帝国ホテルのブッチャーシェフが厳選したイベリコ豚をカレーとともに楽しみいただけます。

●シーフードと野菜の煮込みカレー ターメリックライス添え 3,000円

シーフード(メカジキ、海老)と野菜を、マイルドなトマト風味のカレーソースで煮込みました。カレーと相性の良いターメリックライスでお召し上がりいただきます。

<定番メニュー>

- 帝国ホテル特製ビーフカレー（写真・左） 2,500円
- 野菜カレー（写真・中央） 2,500円
- 海老フライのカレー（写真・右） 2,700円



- 野菜と茸入り トマトカレー 2,400円

ご予約・お問い合わせ： パークサイドダイナー 03-3539-8046

◆【ホテルショップ「ガルガンチュワ」】

期 間： 7月1日（日）～8月31日（金）

営業時間： 8：00～20：00

※価格は消費税込。

※食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合がございます。

《惣菜》

- 野菜カレー 1,400円

茄子やピーマン、かぼちゃなどの彩り豊かな野菜を、
伝統のカレーソースと共に召し上がりいただける人気
商品です。

「パークサイドダイナー」で人気のメニューをご自宅でも
お楽しみください。



●ドライカレー 1,750円

カレーのスパイスが香るバターライスに海老、鶏肉、蟹を合わせたドライカレーです。

※当商品は8月1日（水）から販売



《パン》

●ビーフカレーパン 480円 ※正午から販売

もちりとしたフォカッチャ生地で、牛肉入りの帝国ホテル伝統のカレーを包み、チーズとパン粉をトッピングしました。油で揚げずにオーブンで焼き上げるため、ボリュームがありながらもあっさりとした味わいです。



お問い合わせ： ホテルショップ「ガルガンチュワ」 03-3539-8086