

NEWS RELEASE

心で迎える。
心をつなぐ。



125th
Anniversary



帝国ホテル

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

2015年(平成27年)6月22日

夏にふさわしいエスニックテイストあふれる料理をご提供

サマーレストランフェアを開催

■オリエントラルランチブフェ

期 間：2015年7月1日(水)～8月31日(月)

場 所：本館17階 バーラウンジ「インペリアルラウンジ アクア」

■アジアンフェア

期 間：2015年7月11日(土)～8月31日(月)

場 所：本館1階 オールデイダイニング「パークサイドダイナー」



パークサイドダイナーの『アジアンフェア』

帝国ホテル 東京は、アジアを中心とした地域のエスニックな味わいの料理をご提供するサマーレストランフェアを館内 2 店舗で開催いたします。本館 17 階のバーラウンジ「インペリアルラウンジ アクア」では 2015 年 7 月 1 日（水）から 8 月 31 日（月）まで『オリエンタルランチブフェ』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」では 7 月 11 日（土）から 8 月 31 日（月）まで『アジアンフェア』を開催し、期間限定メニューをご提供いたします。



夏にふさわしいスパイシーな味や香りが楽しめるアジアの料理。帝国ホテルではこの夏、個性的な香辛料や食材をホテルのダイニングにふさわしい味覚に仕立てたお料理をご提供します。辛みの強いソースや香りの強い食材などはお料理と別に添え、ご自身で量を調節しながらお楽しみいただきます。

サマーレストランフェア 概要

■オリエンタルランチブフェ

「インペリアルラウンジ アクア」で初めての開催となる『オリエンタルランチブフェ』では、インドネシアやタイ、ベトナムなど各国を代表する料理のレシピや、現地で使われる調味料を用いて作った、前菜、スープ、サラダ、ピラフ、魚料理、肉料理などをブフェ形式でお召し上がりいただきます。



期 間 : 2015 年 7 月 1 日（水）～8 月 31 日（月）

場 所 : 本館 17 階 バーラウンジ

「インペリアルラウンジ アクア」

時 間 : 11:30～14:30（ラストオーダー）

料 金 : 4,500 円 ※消費税込、サービス料別

ご予約・お問い合わせ : 「インペリアルラウンジ アクア」TEL. 03-3539-8186(直通)

メ ニ ュ ー :

（前菜）

●クスクスと野菜のサラダ パクチー添え

ピーマンやレッドオニオンなど色とりどりの野菜を混ぜたクスクスのサラダです。インドネシアで使われる辛みのある調味料“サンバル”に、フレッシュな酸味のトマトソースを加えた、鮮やかな赤色のソースで味付けし、パクチー（香菜）を添えてご提供します。

●ベトナム風生春巻き

海老と春雨、ニラをライスペーパーで包んだ生春巻きは、ベトナム料理の代表格。ナンプラーをベースにニンニクや唐辛子を加えたタレでお召し上がりいただきます。

●ひよこ豆のディップ ハムス

中東地域の伝統料理である、ひよこ豆を滑らかなペースト状にした“ハムス”。カイエンペッパーで調味し、ピリッとした辛さもお楽しみいただけます。グリルしたピタパンに乗せてお召し上がりいただきます。

(スープ)

●トムヤムクン風スープ

タイ料理を代表する味覚、トムヤムクン。海老やフクロ茸など、うま味のある具材を入れてご提供します。スープにはナンプラーやレモングラスの香りでアクセントをつけ、辛さ、甘さ、酸味の調和のとれた味に仕立てています。

(魚料理)

●メカジキの唐揚げ ダブダブソース

調味料“サンバル”と“ケチャップマニス”で、甘辛くマリネしたメカジキを唐揚げにしました。インドネシアの“ダブダブソース”は、トマトなどの野菜に辛み、レモンジュース、塩を加えたスパイシーで酸味のあるさっぱりとしたソースです。お好みの量をかけて辛さを調節しながらお召し上がりいただきます。

(肉料理)

●チキンのロースト ピーナッツソース

インドネシアの肉料理“サテ”をアレンジした料理です。ジューシーなローストチキンを、ピーナッツバターにナンプラー、カイエンペッパーを加えた甘辛いソースとともにお召し上がりいただきます。

●牛挽肉と茄子のインド風カレー ジャスミンライス

揚げた茄子と牛挽肉入りのカレーです。ルーはトマト味をベースに様々な香辛料とヨーグルト加え、マイルドで酸味のある味に仕立てました。香りのよいジャスミンライスとともにお召し上がりいただきます。

(サラダ)

●青パパイヤのサラダ

細長くカットした青パパイヤとニンジンにもやしを加え、唐辛子、ライムジュースのさわやかな酸味を加えたナンプラーベースのドレッシングで和えたインドネシアの料理です。

■アジアンフェア

ナシゴレンと柔らかく煮込んだトマト煮を取り合わせた「豚バラ肉のトマト煮とインドネシア風ピラフ“ナシゴレン”」のほか、クスクスを添えた煮込み料理や、西アジア周辺の民族料理“ムサカ”をイメージしたグラタンなど、さまざまな国の料理から7品をホテル流にアレンジしてご提供します。

期 間 : 2015年7月11日(土)～8月31日(月)
場 所 : 本館1階 オールデイダイニング「パークサイドダイナー」
提 供 時 間 : 11:00～23:00(ラストオーダー)
お問い合わせ : 「パークサイドダイナー」TEL. 03-3539-8046(直通)
メ ニ ュ ー : ※料金はすべて消費税込、サービス料別

(前菜)

●小海老と茄子のタイ風サラダ ミント風味 2,000円
ボイルした小海老と揚げ茄子のサラダです。ナンプラーに唐辛子を加え、ドレッシングでお召し上がりいただきます。ミントのピュレを隠し味にサラダに添えています。

●ズワイ蟹入りスパイス風味のコロッケ仕立て ひよこ豆のディップ添え 2,500円
ズワイ蟹と卵、オニオンを、チリパウダーやクミンなどのスパイスで味付けしたコロッケです。ひよこ豆を滑らかにすりつぶし、ヨーグルトやゴマペーストで調味したディップとともに召し上がりいただきます。フレッシュな葉野菜を添えてご提供いたします。

(サンドイッチ)

●小海老とアボカド入り サンドイッチ“バインミー風” 2,500円
アボカドや小海老、ハムと、大根とニンジンマリネを挟み、ベトナムのサンドイッチ“バインミー”をアレンジしました。ホテル内のベーカリー特製の皮が柔らかめのフランスパンを使用し、具材はナンプラーとマヨネーズ風味にエスニックな味わいに仕立てました。調味料“サンバル”を別添えでご用意し、辛さをお好みに応じて調節してお召し上がりいただけます。

(ピラフ)

●豚バラ肉のトマト煮とインドネシア風ピラフ“ナシゴレン” 2,900円
インドネシアの甘みのあるソース“ケチャップマニス”と、辛味調味料“サンバル”で、鶏肉などの具材とライスを炒めました。柔らかく煮込んだ豚バラ肉のトマト煮と付け合せの野菜を添え、半熟の目玉焼きを乗せてご提供いたします。

(メイン)

●茄子とズッキーニのグラタン仕立て“ムサカ”風 2,800円
キューブ状にカットした茄子とズッキーニ、じゃがいもに、クミンやチリなどで味付けし、スパイシーな味わいにアレンジしたミートソースとベシヤメルソースを加え、さらにチーズを振りかけて香ばしく焼き上げたグラタンです。

●真鯛のグリル ズワイ蟹と夏野菜のスパイス入りコンディマン添え 3,200円
ズワイ蟹をアボカドと和え、夏野菜をタバスコとレモングラスで調味した、ピュレ状のソースに、グリルした真鯛を盛り付けています。

●牛肉、鶏もも肉、ソーセージのスパイシー風煮込み クスクス添え 3,200円
牛肩肉と鶏もも肉、スパイシーなポークソーセージを、ガラムマサラやクミンなど数種類の香辛料で煮込んだ、香り豊かな肉料理です。ズッキーニや茄子などの夏野菜を添えたクスクスとともに召し上がりいただきます。

インドフードフェア

パークサイドダイナーでは、アジアンフェアに先立ち、インドの老舗ホテル「アショク ホテル」のシェフ、ラジャン・ルンバ氏を迎え、『インドフードフェア』を開催します。期間中、カレーをはじめとしたスパイスの効いた本場のインド料理を提供いたします。

期 間 : 2015年7月4日(土)~10日(金)

場 所 : 帝国ホテル 東京

本館1階 オールデイダイニング「パークサイドダイナー」

提供時間 : 11:00~23:00(ラストオーダー)

協 力 : インド大使館

お問い合わせ: 「パークサイドダイナー」 TEL. 03-3539-8046(直通)



ラジャン・ルンバ氏

1995年にアショク ホテル入社。様々な職場を経験後、スーシェフとしてホテル内レストランの運営を担いながら、数々の国際的なインド料理フェスティバルを成功に導いてきた。現在は、総料理長として政府の公式晩餐会などでも腕をふるう。

※ 帝国ホテル 大阪でも、7月13日(月)~19日(日)に2階「フライング トマト カフェ」にて『インドフードフェア』を開催いたします。