

# NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2017年（平成29年）6月7日



日本・タイ修好 130 周年記念

本場タイの味覚をフエスタイルでお楽しみいただく

## タイフードフェア

期 間： 2017年6月20日（火）～7月20日（木）

場 所： 本館17階「インペリアルバイキング サール」

恒例のカレーフェアにもタイカレーが登場、お持ち帰り用の販売も

## カレーフェア

期 間： 2017年7月1日（土）～8月31日（木）

場 所： 本館1階「パークサイドダイナー」

本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」



「グリーンビーフカレー」 ※写真提供：Jamnong Nirungsan

帝国ホテル 東京は、日本とタイの修好 130 周年を記念し、伝統的なタイの美食を堪能できる「タイフードフェア」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 6 月 20 日（火）から 7 月 20 日（木）まで開催します。（後援：タイ国大使館商務参事官事務所）

また、本館 1 階オールデイダイニング「パークサイドダイナー」で毎夏好評をいただいている恒例の「カレーフェア」は、日本・タイ修好 130 周年を記念し、本年は人気の定番のカレーのほかにタイカレーもお楽しみいただきます。本館 1 階のホテルショップ「ガルガンチュワ」では、“ご家庭でも楽しめるタイの味”としてお持ち帰り用のカレーを販売いたします。（パークサイドダイナーおよびガルガンチュワは、7 月 1 日（土）～8 月 31 日（木））

3 店舗すべてのタイ料理は、タイ王国シェフ協会会長のジャムノン ニランサン氏（右写真）が監修しており、いずれも夏にふさわしいハーブやスパイスのきいた本場の味覚をご提供します。



なお、開催に先立ち、6 月 20 日（火）11 時 15 分より、バンサーン ブンナーク駐日タイ王国特命全権大使をお招きし、オープニングセレモニーを行います。

## ■タイフードフェア

タイ王国シェフ協会会長、ジャムノン ニランサン氏の監修した伝統的なタイの味覚をデザート含め計 10 種類ご提供いたします。

期間 : 2017 年 6 月 20 日（火）～7 月 20 日（木）

場所 : 本館 17 階「インペリアルバイキング サール」

後援 : タイ国大使館商務参事官事務所

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

※通常のブフェメニューの一部をタイ料理へ変更いたします

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 : タイ料理(デザート含む) 10種類

【前菜】

スパイシーポークのタイ風サラダ (ヤム・ムー・ナムトック)

ローストポークや紫タマネギ、イタリアンパセリに、特製のドレッシングとローストしたお米のパウダーをかけたタイ風サラダです。

スパイシーシーフードサラダ (ヤム・タレー)

季節の魚介をスパイシーで酸味のあるドレッシングをかけてお召し上がりいただきます。

【スープ】

トム・ヤム・クン

酸味のあるスパイシーなエビのスープです。

【メイン】

グリーンビーフカレー (ゲーン・キアオ・ワーン・ヌア)

牛肉と茄子の他にパクチーや小エビのペーストをココナッツミルクで煮込んだカレーです。

チキン入りパネンカレー (パネン・ガイ)

甘めのパネンカレーペーストとチキンをココナッツミルクで煮込んだ香味の効いたカレーです。

唐辛子とバジルで炒めたピリ辛ポーク (ムー・パッ・プリック・バイ・ガパオ)

豚肉を唐辛子とバジルで炒めた夏にふさわしい辛味の強い一品です。

魚の甘酢ソース炒め (プリアオ・ワーン・プラー)

白身魚を紹興酒のきいた甘酢ソースで炒めた一品です。

海老の黒胡椒炒め (クン・パット・プリック・タイダム)

海老を黒胡椒、ガーリック、オイスターソースで炒めた一品です。

【デザート】

かぼちゃのココナッツミルクカスタードプリン (ファクトーン・サンカヤー)

ココナッツの風味が爽やかな、かぼちゃのプリンです。

タピオカとうもろこしのココナッツミルク (サークー・ピアック・カオポート)

ココナッツミルクに、東南アジアで親しまれているタピオカと旬のとうもろこしが入った爽やかなデザートです。

＜タイフードフェア オープニングセレモニー＞

6月20日(火)11:15より、本館17階「インペリアルバイキング サール」入口前にてバンサーン ブンナーク駐日タイ王国特命全権大使をお招きし、テープカットセレモニーを行います。撮影・取材をご希望の方は、お問い合わせください。

## ■カレーフェア

パークサイドダイナーで人気の定番カレーに加え、タイ王国シェフ協会会長、ジャムノンニランサン氏の監修したタイカレー2種類をご提供いたします。

期間 : 2017年7月1日(土)～8月31日(木)

場所 : 本館1階「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)

内容・料金 : ※料金はいずれも消費税込、サービス料別

### 【タイカレー】

**7月：牛肉と茄子のグリーンカレー ジャスミンライス**  
**シーフードサラダとミニマンゴープリン ¥3,200**

**8月：チキン入りパネンカレー ジャスミンライス**  
**シーフードサラダとミニマンゴープリン ¥3,200**

### 【期間限定カレー】

7・8月： シーフードと  
ドライカレーの  
丼ぶり仕立て  
カレーソース添え  
“ロザリン丼”  
スモールサラダ添え  
(写真)  
¥2,800



※今年1月4日から2月4日まで期間限定で提供した、日比谷シアタークリエの公演「お気に召すまま」とのタイアップメニューです。  
主人公のロザリンドを演じる柚希礼音さんが名づけた一品です。

### 【定番カレー】

帝国ホテル特製ビーフカレー ¥2,500

海老フライカレー ¥2,700

野菜カレー ¥2,500

ご予約・お問い合わせ : パークサイドダイナー TEL. 03-3539-8046

## ■お持ち帰り用カレー

「インペリアルバイキング サール」と「パークサイドダイナー」でご提供する「グリーンビーフカレー（ゲーン・キアオ・ワーン・ヌア）」をご家庭でも味わっていただけるよう、お持ち帰り用としてガルガンチュワで販売いたします。カレーに合うジャスミンライスも販売いたします。

期間 : 2017年7月1日（土）～8月31日（木）

場所 : 本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

時間 : 08:00～20:00

価格 : グリーンビーフカレー ¥1,620  
ジャスミンライス ¥540  
※消費税込

お問い合わせ : ホテルショップ「ガルガンチュワ」 TEL. 03-3539-8086