



2024年（令和6年）3月13日

トルコ・日本外交関係樹立 100周年記念
バイキングで初めてトルコ料理をご紹介
トルコフェア

4月1日（月）～ 4月30日（火）
本館17階「インペリアルバイキング サール」
後援：駐日トルコ共和国大使館



TÜRKİYE
JAPAN
100TH
ANNIVERSARY
OF DIPLOMATIC RELATIONS



約 20 品のトルコ料理をバイキングでお楽しみいただける「トルコフェア」

帝国ホテル 東京は、トルコ・日本外交関係樹立 100 周年を記念した「トルコフェア」を、4月1日（月）から4月30日（火）まで、本館17階「インペリアルバイキング サール」で開催いたします。

なお、初日の4月1日（月）には、コルクット・ギュンゲン駐日トルコ共和国特命全権大使にご参加いただき、テープカットセレモニーを行います。



帝国ホテルは、“料理は、国や民族の歴史、文化、伝統の結晶。その国の食べ物を知ることが、国際理解の一步になる”と考え、1964年の東京五輪をきっかけに海外への関心がいつそう高まった日本のお客様に向け、さまざまな国の料理を紹介する「フードフェスティバル」を1965年2月に初めて開催いたしました。これまで20以上の国と地域のフードフェアを100回以上実施してまいりましたが、トルコ料理のフェアは初開催となります。

今回の「トルコフェア」では、3名の大使館招聘シェフが監修したレシピを約20品ご提供いたします。世界三大料理の一つに数えられるトルコ料理は、アジアとヨーロッパの中間に位置するその立地から多様な要素が混ざり合う中で生まれたと言われています。豊かな食文化を背景に海や大地の豊富な食材に加えて、食材の持つ水分とバターやオリーブオイル、塩、玉ねぎやにんにく、スパイス、トマトソースなどを使って風味豊かな味わいをあらゆる方法で引き出すのが特長です。

なお、「インペリアルバイキング サール」ではトルコフェア開催の1か月間、通常ご提供しているフランス料理と中国料理、そしてフェアで提供しているトルコ料理の《世界三大料理》を“好きなものを好きなだけ味わう”バイキングスタイルで提供いたします。

トルコと日本が外交関係樹立 100 周年を迎えた今、両国民の熱意と関心により、文化的な関係があらゆる面でますます深まっていることを大変嬉しく思います。その一環として、中央アジアにルーツを持ち、その後アナトリアでさらに豊かに育まれ、オスマン帝国時代には3つの大陸を結びつけたトルコ料理を、日本の皆さまにご紹介する機会を得て誠に光栄に存じます。

名シェフによる、洗練された豊かなトルコ料理をぜひご堪能ください。



駐日トルコ共和国特命全権大使 コルクット・ギュンゲン

■トルコフェア 概要

3名の大使館招聘シェフが監修したレシピによる約20品のトルコ料理をご提供いたします。

期 間 : 4月1日(月)～4月30日(火)

場 所 : 本館17階「インペリアルバイキング サール」

後 援 : 駐日トルコ共和国大使館

時間・料金 : ●ランチ 11:00～15:00
大 人 平日 12,000円、土日祝 14,000円
お子様 平日 6,500円、土日祝 8,000円
●ディナー 17:30～22:00
大 人 平日 17,000円、土日祝 19,000円
お子様 平日 8,500円、土日祝 10,000円
※料金はいずれもサービス料、消費税込
※お子様は4歳～12歳(3歳以下は無料)

メニュー例 : ※食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合があります。

【COLD メニュー】

- フムス(ひよこ豆のペースト)
- ジャジキ(きゅうりのヨーグルトスープ)
- チョバン・サラダ(羊飼いのサラダ)
- メリジメッキ・キョフテスイ(赤レンズ豆の団子)
- クスル(ブルグル*サラダ)

【HOT メニュー】

- エゾギェリン・スープ(スパイシー赤レンズ豆スープ)
- ヒュンキヤル・ベーンディ(ラムシチュー 柔らかいサスのペースト添え)
- タヴクル・ノフトウル・ピラフ(鶏肉とひよこ豆のピラフ)
- イズミル・キョフテ(イズミル風ミートボール)
- カリデス・ギュベッチ(エビのキャセロール)
- ミュジュヴェリ(ズッキーニのフリッター)

【デザート】

- フルン・ストウラッチ（オーブン焼きライスプディング）
- テリカダユフ（ピスタチオ入り焼きカダイフ*のデザート）
- アシューレ（ノアの箱舟プディング）

【パン】

- エキメッキ（トルコ風テーブルブレッド）
- ラマダン・ピデズィ（ラマダーン・ピデ・ブレッド）
- スイミット（トルコ風ごまパン）

*ブルグル：小麦を粉末にせず全粒のまま湯通しした後に挽き割
したトルコの国民食の一つ

*カダイフ：水で溶いた小麦粉を細い麺のように伸ばした生地

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)
<https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/sal/>

【レシピ監修シェフ プロフィール】

バイラム・オズレキ (Bayram ÖZREK) 氏

イスタンブール出身。多くの組織でシェフ、及び料理長を歴任。世界司厨士協会連盟 (WACS) の審査員として、国内外数多くのコンクールで審査員を務めている。2009年～2019年、トルコ調理士協会 (TASFED) 事務局長の職を経て、2019年同協会会長に就任。



エムレ・オルチュ (Emre ORUÇ) 氏

バルケシル出身。多くの組織でシェフ、及び料理長を歴任。世界司厨士協会連盟 (WACS) の審査員として、国内外数多くのコンクールで審査員を務めている。トルコ調理士協会 (TASFED) 事務局長。レストラン経営の傍ら、大学で料理教育や国際コンクールに出場する学生への指導やセミナーを受け持つ。ホテルチェーンやレストランに料理のコンサルティングも行っている。



ユヌス・ギュンデュズ (Yunus GÜNDÜZ) 氏

ガーズィアンテップ出身。ホテル、レストランシェフ業のほか、国内外数多くの料理コンクールで審査員を務めている。トルコ調理士ナショナルチームのメンバーとしてトルコ料理を世界に宣伝するワークショップやセミナーを開催している。大学のガストロノミー学部で料理を指導、また外国人シェフを対象としたトルコ料理のための教育講座を実施している。

