

# NEWS RELEASE



## 帝国ホテル 大阪

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

2016年(平成28年)6月30日

定番メニューに加え、ひと味ちがう夏限定のカレーが勢ぞろい

### カレーフェアを開催

日 時：7月1日(金)～8月31日(水)

場 所：カフェレストラン「フライング トマト カフェ」(2階)



奥：「神戸牛サーロインステーキカレー 温野菜を添えて」

手前：「伊勢海老のグリルカレー 野菜のグリエを添えて」

帝国ホテル大阪（総支配人：幸田雅弘、大阪市北区）では、伝統のカレーソースを使った帝国ホテル定番の「ビーフカレー」や「たっぷり野菜のカレー」に加えて、伊勢海老や神戸ビーフを使ったスペシャルカレーをご提供する「カレーフェア」を7月1日（金）～8月31日（水）まで期間限定で開催します。

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代料理長の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。

18種類以上の香辛料を用いた独特の上品な辛さとカレーソースを裏ごしにせず、野菜のつぶつぶ感を感じていただける部分が特徴で現在もその手法を受け継いでいます。

今回ご用意するカレーは、この伝統のカレーソースに100gの神戸牛サーロインのステーキと温野菜をあわせた「神戸牛サーロインステーキカレー 温野菜を添えて」や、網焼きにした半身の伊勢海老にオマール海老の頭などで出汁をとったアメリカヌソースでアクセントをつけ、伝統のカレーソースにあわせた「伊勢海老のグリルカレー 野菜のグリエを添えて」、海老とホタテ、魚を網焼きにしたものにカレーソースを添えた「シーフードと野菜のグリルカレー」などバラエティあふれるスペシャルカレーをご提供いたします。

「カレーフェア」の概要は以下のとおりです。

## < 「カレーフェア」 > 概要

### ■日時

2016年7月1日（金）～8月31日（水）

平日：ランチ/11:00～14:00 デイナー/17:00～22:00

土日祝：11:00～22:00

### ■場所

カフェレストラン「フライング トマト カフェ」（2階）

### ■メニュー

< アラカルトメニュー >

- |                             |        |
|-----------------------------|--------|
| ●ビーフカレー                     | 1,940円 |
| ●たっぷり野菜のカレー                 | 1,840円 |
| ●神戸牛サーロインステーキカレー 温野菜を添えて    | 5,400円 |
| ●伊勢海老のグリルカレー 野菜のグリエを添えて     | 8,000円 |
| ●カツカレー コーンとトマト入りコールスローを添えて  | 2,400円 |
| ～カツは3種類の中からお選びください～         |        |
| ・四元豚ロースカツ                   |        |
| ・フレッシュモッツァレラチーズとオニオン入りメンチカツ |        |
| ・ズワイ蟹フライと海老フライ              |        |
| ●シーフードと野菜のグリルカレー            | 2,400円 |
| ●牛スジと牛タンの煮込みカレー             | 2,400円 |

※上記メニューは白米または五穀米よりお選びいただけます。

※五穀米は大豆・押しはだか麦・炒りゴマ・玄米・キヌアを含んでおります。

※上記メニューは「激辛」のカレーソースでも承ります。

<コースメニュー>

●コースメニュー

5,500円

- ・小海老、ヤリイカ、ホタテ貝と野菜のグリエをハーブドレッシングでマリネして
- ・本日のスープ
- ・カワハギのポワロー包み焼き カレー風味のブルーブランソース
- ・牛リブロースステーキ 赤ワインソース 温野菜を添えて
- ・パン または ライス
- ・本日のデザート
- ・コーヒー または 紅茶

※魚料理または肉料理のどちらか1品をお選びいただくコースも3,900円をご用意しております。

※いずれも料金は消費税込、サービス料別。

ご予約・お問い合わせ先 フライイング トマト カフェ TEL. (06)6881-4885 (直通)