

NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2016年(平成28年)6月29日

パークサイドダイナー 開店10周年記念



これまでのフェアで

好評のメニューが一堂に登場

『カレーフェア』

期 間：2016年7月1日(金)～8月31日(水)

場 所：帝国ホテル 東京 本館1階 「パークサイドダイナー」



カレーフェアメニュー写真

帝国ホテル 東京は、本館 1 階「パークサイドダイナー」が今年度に開店 10 周年を迎えることを記念し、これまでのフェアでご好評いただいたカレーメニューをお楽しみいただける『カレーフェア』を、2016 年 7 月 1 日（金）から 8 月 31 日（水）まで開催いたします。



帝国ホテルのカレーソースは、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るのが特徴です。

パークサイドダイナーでは、オープン当初より 10 種類以上の香辛料を用いた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楽しみいただいております。



パークサイドダイナー開店 10 周年を記念した本年の『カレーフェア』では、伝統のカレーソースを使った定番の「帝国ホテル特製ビーフカレー」「野菜カレー」「海老フライのカレー」と、これまでパークサイドダイナーで開催実績のあるハレクラニフェアやインドフードフェアで提供したカレーメニューをアレンジし、バリエーション豊かに楽しんでいただけるメニューをご提供します。

「ズワイ蟹入りオムレットと小海老・チキン入りドライカレー」は、ズワイ蟹を乗せたオムレットでドライカレーを包みこみ、シーフードと卵を一度に楽しめるカレーです。

7 月限定でご用意する「グリーンカレー シーフード入り サフランライス」は、真鯛、ほたて、ズワイ蟹、海老の 4 種のシーフードと野菜を楽しめるエスニックな味わいのカレーです。また、「黒豚ハンバーグ ダル豆のカレーと十六黒米添え」は、ウラド豆、ヒヨコ豆、レンズ豆などを存分に使用し、鹿児島産の黒豚のハンバーグを添えました。

「ドライカレー&ハーフカレーセット」は、ハーフサイズの「ズワイ蟹入りオムレットと小海老・チキン入りドライカレー」に、「グリーンカレー」または「ダル豆のカレー」をハーフサイズで組み合わせてお召し上がりいただけます。

続く 8 月限定でご用意する「牛煮込みと野菜 トマト風味のカレー 温泉卵添え」は、昨年好評だったインドフードフェアでご提供したトマト風味のカレーと、帝国ホテル自慢の

煮込み料理とのコラボレーションに、とろりと柔らかい温度卵を添えて仕上げました。

「ドライカレー&ハーフカレーセット」は、ハーフサイズの「ズワイ蟹入りオムレツと小海老・チキン入りドライカレー」に、「シュリンプカレー」または「トマト風味のカレー」をハーフサイズでご提供、素材のおいしさをカスタマイズしながらお楽しみいただけるメニューとなっています。

『カレーフェア』の概要は次の通りです。

■カレーフェア 概要

期 間 : 2016年7月1日(金)～8月31日(水)

場 所 : 帝国ホテル 東京 本館1階
「パークサイドダイナー」

フェア開催時間 :

11:00～23:00 (ラストオーダー)

※「パークサイドダイナー」の営業は
6:00～23:00 (ラストオーダー)



メニュー :

〈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



〈7月の限定メニュー〉

- ズワイ蟹入りオムレットと小海老・チキン入りドライカレー 3,000 円
- グリーンカレー シーフード入り サフランライス 3,000 円
- 黒豚ハンバーグ ダル豆のカレーと十六黒米添え 2,800 円
- ドライカレー&ハーフカレーセット (写真・右) 3,500 円

〈8月の限定メニュー〉

- ズワイ蟹入りオムレットと小海老・チキン入りドライカレー 3,000 円
- ハレクラニ風シュリンプカレー ジャスミンライス 3,000 円
- 牛煮込みと野菜 トマト風味のカレー 温泉卵添え (写真・左) 3,000 円
- ドライカレー&ハーフカレーセット 3,500 円

※料金は全て消費税込、サービス料別。



『カレーフェア』に関するお問い合わせ先：

「パークサイドダイナー」TEL. 03-3539-8046 (直通)

本館1階のホテルショップ「ガルガンチュワ」でも、カレーフェア期間中（7月1日～8月31日）、お持ち帰り用のカレーと、日本人になじみ深いカレーパンを販売いたします。暑さも吹き飛ば、爽快でホットな味覚をご家庭でもお楽しみいただけます。※価格は消費税込

●**ドライカレー** 1,728円（写真・奥）

カレーのスパイスが香るバターライスにチキン、海老、カニを合わせました。

●**シーフードココナッツカレー** 2,160円（写真・手前）

マイルドなココナッツミルクを使用したエスニックな味わいのカレーです。

※ライスは付きません。



●**サフランライス** 540円

香り豊かで色鮮やかなサフランライスです。シーフードカレーなどお好みのカレーと合わせてお召し上がりください。

●**野菜のカレーパン** 432円（写真・手前）

ホウレンソウのピューレを練りこんだパン生地の上に6種類の野菜をのせ、クラッシュアーモンドをトッピングして焼き上げました。カレールーは、人参、玉ねぎ、じゃがいも、かぼちゃなど、野菜の旨味を閉じ込めてマイルドに仕上げています。彩り鮮やかなカレーパンです。



●**ビーフカレーパン** 486円（写真・奥）

もっちりとしたフォカッチャ生地で牛肉を加えた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ことで、ボリュームがありながら、あっさりとお召し上がりいただけます。

※期間中、野菜のカレーパンとビーフカレーパンは、正午より販売いたします。

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