

2020年（令和2年）8月3日

この夏限定のカレーが新たに4種類登場！
お持ち帰り用カレーも取り揃えた夏の恒例企画

カレーフェア 2020

9月30日（水）まで

オールデイダイニング「パークサイドダイナー」（本館1階）

8月31日（月）まで

ホテルショップ「ガルガンチュワ」（本館1階）



（左上）期間限定「熊本県産地鶏のつくねとシーフードのグリーンカレー」

（左下）期間限定テイクアウト商品「野菜のカレーパン」

（右）ホテル伝統のカレーソースで作る定番の「野菜カレー」

帝国ホテル 東京は、毎夏恒例の『カレーフェア』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9月30日（水）まで、本館1階のホテルショップ「ガルガンチュワ」で8月31日（月）まで開催中です。



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 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。その特徴は、みじん切りにしたたまねぎや人参、セロリなどの香味野菜をバターでしっかりと炒め、カレー粉を加えて更に炒めたものに、ブイヨンを加えてのばしたものを、裏ごしせずに野菜のつぶつぶ感を残して仕上げている点です。

パークサイドダイナーでは、伝統のカレーソースをベースに、十数種類の香辛料を用いたパークサイドダイナー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お楽しみいただいております。

本年は人気の定番カレーに加え、フェア期間限定のカレー4種類をご提供いたします。また、ホテルショップ「ガルガンチュワ」では、ご自宅でもホテルのカレーをお楽しみいただきたいという思いから、フェア限定パン3種類、お持ち帰り用のカレー4種類を取り揃え販売いたします。

『カレーフェア』の概要は次の通りです。

■カレーフェア 概要

◆本館1階 パークサイドダイナー

期 間 : 9月30日（水）まで

※料金は全て消費税込・サービス料別

※食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合がございます。

<カレーフェア 2020 期間限定メニュー 第一弾>

8月15日(土)まで

◇エビとチキンレッグのスープカレー ¥3,600

スパイスで風味豊かに仕上げたスープカレーは、クミンやコリアンダー、ガラムマサラなどのスパイスを入れ風味豊かに仕上げました。チキンレッグ、オリーブオイルでポワレした有頭エビの他、ナスやブロッコリー、ゴーヤなどの夏野菜と共にお召し上がりください。



◇ラム肉と小松菜のキーマカレー ラムチョップのグリル添え ¥3,200

ヨーグルトとカレー粉でマリネした骨付きのラムチョップのグリルを豪快にお楽しみいただける新作カレーです。ラム挽肉を使用したキーマカレーのルーに、ニンニク、鷹の爪、オリーブオイルでソテーした小松菜をのせました。ライスは、煎り白ごま、キヌア、アーモンドローストを混ぜ込んだ三穀米を使用し食感も楽しめます。



<カレーフェア 2020 期間限定メニュー 第二弾>

8月16日(日)~9月30日(水)

◇国産牛ササミ肉のステーキカレー 夏野菜の彩り ¥3,200

国産牛ササミ肉のサイコロステーキは赤身と脂身のバランスがよく、あっさりして柔らかい食感です。ナスやトウモロコシ、枝豆などの夏野菜を添え、ボリュームたっぷりの一皿に仕上げました。



◇熊本県産地鶏のつくねとシーフードのグリーンカレー ¥3,600

ナンプラーやクミンで香りづけをし、ココナッツミルクでクリーミーに仕上げたグリーンカレーです。ほのかな甘みとコクが特徴な熊本県産地鶏“天草大王”のつくねと、イカやエビなどのシーフードを一緒にお楽しみください。クミンを入れたバターライスに、ナスやオクラ、ピーマンを彩りよく盛りつけました。



<一緒におすすめのメニュー>

9月30日(水)まで

◇マンゴーラッシー ¥1,200

季節の果物で、ビタミンCやカリウムが豊富なマンゴーを、カレーと相性の良いラッシーに仕上げました。



8月15日(土)まで

◇カボチャとココナツミルクの冷製スープ ¥1,150



8月16日(日)~9月30日(水)

◇キャロットとコンソメの冷製スープ カルダモン風味 ¥1,200



<その他、定番メニュー>

◇帝国ホテル特製ビーフカレー (写真・左)

2,550円

◇野菜カレー (写真・中央)

2,550円

◇海老フライのカレー (写真・右)

2,750円



ご予約・お問い合わせ： パークサイドダイナー 03-3539-8046

◆ホテルショップ「ガルガンチュワ」

スパイシーな香り引き立つ、夏だけの味わい。ご家庭で夏にぴったりの味をお楽しみください。

期 間 : 8月31日(月)まで

営業時間 : 11:00~18:30 (7月31日現在)

※価格は消費税込

※食材の都合により、商品内容等が変更となる場合がございます。

<パン>

◇野菜のカレーパン 600円

帝国ホテルで人気の野菜カレーをカレーパンとしてお楽しみいただけます。

ほうれん草のピューレを練りこんだパン生地で、マイルドなカレーを包み、6種の野菜をトッピングして焼き上げました。野菜の旨みを味わえるカレーパンです。

※12:00より販売いたします。



◇ビーフカレーパン 550円 (写真左)

帝国ホテル伝統のビーフカレーをフォカッチャ生地で包んで焼き上げました。

※12:00より販売いたします。



◇カリーブルスト 800円 (写真右)

「カリーブルスト」*を包み、香ばしく焼き上げました。

ビールなどお酒のお供にもおすすめです。

※13:00より販売いたします。

*ソーセージをケチャップとスパイシーなカレー粉で味付けしたドイツの名物料理



<惣菜>

◇野菜カレー 1,400円

茄子やピーマン、かぼちゃなど彩り豊かな野菜を添えた、レストランでも人気のカレーです。

※ライスはつきません



◇ドライカレー 1,750 円

チキンと海老のドライカレー。別売りの「海老のカレー」をかけてお召し上がりいただくのもおすすめです。



◇ビーフカレー 1,100 円

帝国ホテルで長年受け継がれてきた伝統のカレーです。深みのある味わいをご家庭でお楽しみください。

※ライスはつきません



◇海老のカレー 1,100 円

食感の良い海老をたっぷり使った人気のカレーです。

※ライスはつきません



お問い合わせ： ホテルショップ「ガルガンチュワ」 03-3539-8086
https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/special/curryfair_2020.html