

2023年（令和5年）3月24日

日本・インドネシア国交樹立 65周年記念  
大使館招聘シェフ監修のもと、本格的なインドネシア料理をご提供

### インドネシアフェア

期 間： 2023年4月1日（土）～4月30日（日）  
場 所： 本館1階 パークサイドダイナー  
後 援： 駐日インドネシア共和国大使館



「インドネシアフェア」で提供するメニュー

帝国ホテル 東京は、駐日インドネシア共和国大使館招聘シェフの監修で、本格的なインドネシア料理をご提供する「インドネシアフェア」を、本館1階「パークサイドダイナー」にて4月1日（土）から4月30日（日）まで開催いたします。



帝国ホテルでは、“料理は、国や民族の歴史、文化、伝統の結晶であり、その国の食べ物を知ることは、国際理解の一歩になる”という考えのもと、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年に初開催し、これまで20以上の国と地域のフードフェアを100回以上開催してきました。今回の「インドネシアフェア」は、日本とインドネシアの国交樹立65周年を記念して開催するもので、駐日インドネシア共和国大使館招聘シェフ アジズ・アムリ（Aziz Amri）氏監修のもと、本格的なインドネシア料理4品を提供いたします。

なお、行動制限も緩和され、より多くの方が海外へ足を運べるようになった2023年は、現地を訪れるきっかけをご提供したいという思いから、本フェアに続いて5月から7月まで、「パークサイドダイナー」にてフードフェアを開催予定です。

詳細は次の通りです。

## □インドネシアフェア 概要

日本とインドネシアの国交樹立65周年を記念し、大使館の招聘シェフ アジズ・アムリ（Aziz Amri）氏監修のもと、本格的なインドネシア料理4品をご提供いたします。

期 間： 4月1日（土）～4月30日（日）

場 所： 本館1階「パークサイドダイナー」

[https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/parkside\\_diner/](https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/parkside_diner/)

提供時間： 11:00～22:00（21:30 L.O.）

後 援： 駐日インドネシア共和国大使館

内 容： 次の通り

●海老とチキンのナシゴレン ¥3,500

NASI GORENG

インドネシア語で“炒めご飯”を意味するナシゴレン。海老や鶏肉、野菜、ジャスミンライスを、甘口醤油に似ているインドネシアの調味料“ケチャップマニス”で炒めました。スパイシーな味わいが食欲をそそる一品です。



●鶏モモ肉とトマトのトンセン ココナッツ風味のピリ辛スープカレー ¥3,200

TONGSENG AYAM

鶏モモ肉や野菜がたっぷり入った、ココナッツ風味のスープカレーです。ジャスミンライスと一緒にご提供いたします。



●ライム香る真鯛と海老のスープ仕立て ¥3,500

Lime Flavored Seafood Soup

真鯛や海老にライムが香る、酸味の効いた魚介のスープ。レモングラスやバジルの爽やかな香りとともに楽しみください。



●ウィンコ・ババット ココナッツパンダンソース ¥2,000

WINGKO BABAT with Coconut Pandan Sauce

シュレッドココナッツと餅粉で作った、温かいデザートです。パンダンリーフ香るソースとパイナップルを添えてご用意いたします。



### 【Aziz Amri (アジズ・アムリ) 氏 プロフィール】

インドネシア国内のレストランやカフェのフードコンサルタントとして活躍するほか、現地の大学で講師を務めるなど現代的かつ伝統的な手法で料理の研究をしている。

受賞歴：

- ・ マスター・シェフ・インドネシア ファイナリスト 2020
- ・ ASEAN Young Social Preneur Award 2015 準優勝

