



2019年（令和元年）6月5日

2019年限定のメニューと人気の定番カレーや
お持ち帰り用の商品がラインナップ

カレーフェア 2019

7月1日（月）～9月30日（月）

オールデイダイニング「パークサイドダイナー」（本館1階）

7月1日（月）～8月31日（土）

ホテルショップ「ガルガンチュワ」（本館1階）



ステーキを伝統のカレーソースとともに
2019年の期間限定カレー「国産豚肉のグリル 夏野菜のカレー」

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 7 月 1 日（月）から 9 月 30 日（月）まで、本館 1 階のホテルショップ「ガルガンチュワ」で 7 月 1 日（月）から 8 月 31 日（土）まで開催いたします。



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 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、2019 年のフェア期間限定カレーを加えた計 8 種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」ではお持ち帰り用のカレーとパン各 2 種類を販売いたします。

『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 : 7月1日(月)～9月30日(月)

※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2019 期間限定メニュー 第一弾>

7月1日(月)～8月15日(木)

●ステーキカレー 彩り野菜添え 3,300円

ステーキを食べやすく薄切りにし、夏野菜を中心とした野菜の盛り合わせを添えました。伝統のカレーソースと夏の暑さに負けないボリュームある具材を一緒にしたメニューです。



●レモンバター風味のシーフードを添えたココナッツカレー ジャスミンライス

3,000円

パークサイドダイナー風アレンジしたココナッツカレーソースに、大きめにカットしてレモンバターを絡めたシーフード(海老、帆立、サーモン)を加えました。ジャスミンライスと共にお召し上がりください。



<カレーフェア2019 期間限定メニュー 第二弾>

8月16日(金)～9月30日(月)

●シーフードカレードリア 3,000円

カレーピラフの上に伝統のカレーソースをかけ、パルメザンチーズとモッツァレラチーズをのせて焼きあげました。



●国産豚肉のグリルと夏野菜のカレー 3,200円

厚みのある国産豚肉と厚切りのベーコンのグリエ(網焼き)に夏野菜を添えた、食べごたえのあるカレーです。



<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



- 野菜と茸入り トマトカレー 2,400 円

ご予約・お問い合わせ： パークサイドダイナー 03-3539-8046

https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/parkside_diner/plan/curry_fair.html

◆ホテルショップ「ガルガンチュワ」

期 間 : 7月1日(月)～8月31日(土)

営業時間 : 8:00～20:00

※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。

《惣菜》

●野菜カレー 1,400円(写真左)

伝統のカレーソースを茄子やピーマン、かぼちゃなど、彩り豊かな野菜と共にお楽しみください。

※カレーソースのみの販売です。

●ドライカレー 1,750円(写真中央)

チキンと海老のドライカレーです。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。

●海老のカレー 1,100円(写真右)

食感のよい海老をたっぷり使った人気のカレーです。

※カレーソースのみの販売です。



《パン》

●ビーフカレーパン 500円(写真左) ※正午から販売

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オーブンで焼き上げました。

●カレーブルスト 800円(写真右) ※正午から販売

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、ドイツで人気の「カレーブルスト」をフランスパン生地で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。



《グルメギフト》

野菜を丹念に炒めて甘みを出し、ブイヨンで煮込んだカレーソースに、牛肉を加えました。独自にブレンドしたスパイスの風味を活かした帝国ホテル伝統の味わいをご家庭でもお楽しみください。

- レトルト (写真左) 972 円
- 缶詰 (写真右) 1,080 円



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/coolhot2019.html>