

2023年（令和5年）7月12日

この夏限定の新作カレーが登場！夏恒例のフェア

カレーフェア 2023

本館1階 オールデイダイニング「パークサイドダイナー」

期間：8月1日（火）～9月30日（土）

ホテルショップ「ガルガンチュワ」では
7月1日（土）～8月31日（木）まで
ご自宅でも楽しめるカレーやベーカリーを販売



新作カレーが2品登場

左：「ローストビーフとスパイスカレー」 右：「シーフードレッドカレー」

帝国ホテル 東京は、毎夏恒例の「カレーフェア 2023」を8月1日（火）から9月30日（土）まで、本館1階の「パークサイドダイナー」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、夏におすすめのフェア期間限定の新作カレー2種類のほか、通年で提供しているカレー5種類をご提供。さらに、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やカレーを使用したベーカリーをご用意いたします。

詳細は次の通りです。

□ カレーフェア 2023 概要

場 所 : 本館1階 オールデイダイニング「パークサイドダイナー」

提 供 期 間 : 8月1日（火）～9月30日（土）

提 供 時 間 : 11:00～22:00（ラストオーダー 21:30）

メニュー概要 : 以下の通り ※料金はすべてサービス料・消費税込

●【新作】ローストビーフとスパイスカレー 5,700円

「パークサイドダイナー」特製の厚切りローストビーフを、チリパウダーやガラムマサラで作るホットソースをかけたカレーと一緒にご提供します。さらにオリーブオイルとタイムで香り付けした野菜もココットに入れて一緒に。暑い夏にぜひお召し上がりいただきたい、ボリュームたっぷりの一品です。



●【新作】シーフードレッドカレー 5,700円

海老やサーモンなどのシーフードをコキヤージュソース（貝出汁のソース）とココナッツミルクで味付けした、辛い中にもコクのあるレッドカレーです。メントオイルを加えて爽やかな口当たり仕上げました。



以下のカレーは通年でご提供しています。

●いろいろトマトのオリエンタルカレー 3,450円

東京料理長 杉本 雄が監修した、グルテンフリーかつヴィーガン仕様のカレーです。カレールーは小麦粉ではなくレンズ豆のピューレで作り、数種類の国産ビーンズと香味野菜に、何種類もの香辛料で旨味と香りを加えました。トマトの爽やかな旨味とココナッツミルクの優しいコクがよく合い、辛さは控えめながら味わい深い一皿です。



●～初代会長 渋沢栄一にオマージュを込めて～ 渋沢カレー 3,950円

東京料理長 杉本雄が、帝国ホテル初代会長 渋沢栄一の出身地である埼玉県深谷市の名産品「深谷ねぎ」を余すことなく使用し、色鮮やかに仕上げたカレーです。



●野菜カレー 3,550円

●ビーフカレー 3,550円

●海老フライのカレー 4,350円

お問い合わせ パークサイドダイナー TEL. 03-3539-8046(直通)

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

ホテルショップ 「ガルガンチュワ」のカレー商品

販売期間 : 7月1日(土)～8月31日(木)
販売時間 : 10:00～19:00
販売場所 : 帝国ホテルプラザ 東京 1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」
商品概要 : 以下の通り ※価格はすべて消費税込

●【新作】ヴィーガン・ベジタブルカレー 900円(1個)

「パークサイドダイナー」で提供している「いろいろトマトのオリエンタルカレー」にプチトマトなどを加えて甘みとコクを引き出したカレーソースをパンの上に絞り、オリーブオイルでソテーした5種類の野菜(プチトマト、そら豆、ケール、人参、ペティオニオン)をあしらいました。ヴィーガン仕様でありながら、ボリューム、味ともに満足感がある一品です。

※10:30、14:00の1日2回製造しております。



●野菜カレー 1,700円

「パークサイドダイナー」で人気の野菜カレーをご家庭向けにアレンジした、夏季限定のお持ち帰り用カレーです。なすやパプリカ、かぼちゃなどの彩り豊かな野菜をホテル伝統のカレーソースとともに楽しみいただけます。



以下のカレー商品は通年でご提供しています。

●クロッカン・カレー 950円(1個)

帝国ホテル伝統のカレーを、ほのかな甘みが特徴のパン・オ・レ生地で包み、イングリッシュブレッドとバゲットを使った特製のパン粉をつけて揚げました。衣のカリッとした食感や、パンの甘味とカレーのスパイシーさのコントラストがくせになる味わいです。



●海老のカレー 1,296 円

●ビーフカレー 1,350 円

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

※カドー ガルガンチュワ、オンラインショップ、通信販売では、「野菜カレー (カレーソース、野菜セット)」(冷凍商品、2,160 円)を通年販売しております。その他、お取り寄せもできるレトルトや缶詰、冷凍商品で、個性豊かなカレーをご用意しております。

https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/news/hotelshop/column_curry.html