



2014年(平成26年)6月23日

### 盛夏恒例 帝国ホテルの人気フェア

定番メニューと期間限定メニューを組み合わせ  
8種類のカレーをご提供

## カレーフェア

期 間：2014年7月1日(火)～8月31日(日)

場 所：帝国ホテル 東京 本館1階 「パークサイドダイナー」

帝国ホテル 東京は、毎年夏季シーズンに開催している人気の『カレーフェア』を、2014年7月1日(火)から8月31日(日)まで、本館1階「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修得し、持ち帰った味を原型としています。

その特徴は、18種類以上の香辛料を用いた独特の上品な辛さと、カレーソースを裏ごしせず、野菜のつぶつぶ感を残している点にあります。



定番メニューの「野菜カレー」

今年の『カレーフェア』では、伝統のカレーソースを使った帝国ホテル定番の「帝国ホテル特製ビーフカレー」「野菜カレー」「海老フライカレー」と、おすすめカレー「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」の4種に加え、新作カレーを含む期間限定メニューを2種類ずつ前半後半で入れ替え、計8種類、常時6種類のバラエティあふれるカレーをご提供します。

7月限定でご用意する「大山鶏のミートボールと野菜入りスープカレー」は、ミートボール状にした大山鶏のほか、なす、パプリカ、にんじん、オクラ、小玉ねぎなどの野菜を加えた、チキンブイヨンベースのスープカレーです。

「シーフード入りグリーンカレー サフランライス」は海老やホタテ、ズワイ蟹や真鯛のポワレとカボチャやパプリカなどの野菜を楽しめるエスニックな味わいのカレーです。グリーンカレーのソースにはココナッツミルクを加えることで、辛さの中にまろやさも感じられる味に仕上げています。

続く8月限定でご用意する「ハンバーグと野菜 トマト煮込みのカレー 温度卵添え」は、帝国ホテル伝統のカレーソースにピューレ状にしたラタトゥイユを加え、さっぱりとした味に仕立てました。パークサイドダイナーで人気のビーフハンバーグと、ヤングコーン、オクラ、なすなどの野菜、さらに、とろりと柔らかい温度卵を添えてご提供します。「ハレクラニ風カレー シーフード添え ジャスミンライス」は、ハワイの名門ホテル「ハレクラニ」で人気のシーフードカレーで、海老や真鯛、ヤリイカやつぶ貝のポワレを添えた、魚介のおいしさをお楽しみいただける一品です。ジャスミンライスとともにご提供します。

また、冷製スープやサラダとのセットメニューや、清涼感のあるドリンク、デザートもご用意いたします。

『カレーフェア』の概要は次の通りです。

## ■カレーフェア 概要

期 間 : 2014年7月1日(火)～8月31日(日)

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)



本館1階「パークサイドダイナー」

メニュー :

**〈定番メニューとおすすめメニュー〉**

- 帝国ホテル特製ビーフカレー 2,500円
- 野菜カレー 2,500円
- 海老フライカレー 2,700円
- 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 3,000円

**〈7月の限定メニュー〉**

- 大山鶏のミートボールと野菜入りスープカレー 2,700円
- シーフード入りグリーンカレー サフランライス 3,000円
- 冷製コーンスープ 1,100円

**〈8月の限定メニュー〉**

- ハンバーグと野菜 トマト煮込みのカレー 温度卵添え 2,900円
- ハレクラニ風カレー シーフード添え ジャスミンライス 3,000円
- かぼちゃのクリーム冷製スープ 1,100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」では、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。暑さも吹き飛ばす爽快感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（手前） 1,620円

スパイスの香りが食欲をそそる、海老とチキンのドライカレーです。

●海老のカレー（右奥） (S)972円 (L)1,836円

ぷりぷりとした食感の海老を使用したカレーです。

ドライカレーと一緒に召し上がっていただくのもおすすめです。

●野菜カレー（左奥） 1,296円

帝国ホテル伝統のカレーに、なすやピーマンなど、彩りの鮮やかな野菜を添えました。



●ビーフカレーパン（右） 454円

毎年人気のビーフカレーパンです。油で揚げず、オーブンで焼き上げました。

●チキンとトマトのカレーパン（中央） 432円

チキンカレーをトマト風味の生地で包んだ、昨年より販売を開始したカレーパンです。

【新商品】

●野菜のカレーパン（左） 432円

カレー風味のラタトゥイユを、ほうれん草を練り込んだパン生地にて焼上げた今シーズンの新商品です。



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