

2023年（令和5年）6月15日

駐日大使館のレシピで作る
本格的なシンガポール料理をご提供

シンガポールフェア

期 間： 2023年7月1日（土）～7月31日（月）
場 所： オールデイダイニング「パークサイドダイナー」
ホテルショップ「ガルガンチュワ」
後 援： 駐日シンガポール共和国大使館



「シンガポールフェア」でご提供・販売する料理

帝国ホテル 東京は、駐日シンガポール共和国大使館後援のもと、本格的なシンガポール料理をご提供する「シンガポールフェア」を、本館1階「パークサイドダイナー」および帝国ホテルプラザ 東京 1階ホテルショップ「ガルガンチュワ」にて7月1日（土）から7月31日（月）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、国際理解の一步になる”という考えのもと、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。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、4月にインドネシアフェア、5月・6月にはハワイ ハレクラニフェアを開催しています。

7月1日（土）から始まる「シンガポールフェア」は、今年で30回目を迎え、7月に同国で開催される食の祭典「シンガポール・フード・フェスティバル」(<https://singaporefoodfestival.sg/>)に合わせて、帝国ホテルで初めて開催いたします。駐日シンガポール共和国大使館にご提供いただいた本場のレシピをもとに、帝国ホテルのシェフが大使館の方々と試食を重ねることにより本場の味に限りなく近づけた料理をご提供いたします。

■ 「シンガポールフェア」 概要

期 間： 7月1日（土）～7月31日（月）

場 所： 本館1階「パークサイドダイナー」

提供時間 11:00～22:00（21:30 L.O.）

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」

提供時間 10:00～19:00

後 援： 駐日シンガポール共和国大使館

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

□本館1階 パークサイドダイナー

シンガポールらしさを楽しんでいただけるよう、プラナカン料理*を多く取り入れました。現地のスパイスも使用し、大使館からご提供いただいたレシピに忠実に作っています。

*プラナカン料理・・・「プラナカン」とはマレー語で「この地で生まれた」という意味で、その起源は15世紀に都市マラッカでマレー系女性と結婚した中国人貿易商人に遡ります。中国の料理法に、スパイスや木の实、ココナッツを多用するマレー料理を融合させたシンガポールを含む地域特有の食文化です。

●ポピア ¥2,800

屋台やホームパーティーなどで食べられることの多い、シンガポール風生春巻です。薄いもちもちとした皮で、ピーナッツでアクセントを加えたエビや野菜などの具材を包みました。チリソースをつけてお召し上がりいただきます。



●ビーフ・レンダン ¥4,300

牛肉をココナッツミルクで煮込んだ料理です。スパイスの辛さとココナッツミルクのまろやかさ・甘さが調和し、大きめにカットした牛肉でボリュームのある一皿です。夏野菜をのせ、ライスとアチャール（ピーナッツをまぶしたシンガポール風ピクルス）と共にご提供いたします。



●シンガポール・チキンライス ¥4,200

しっとりとした鶏もも肉とむね肉に、鶏出汁の効いたジャスマインライスをあわせて、鶏の旨味たっぷりに仕上げました。生唐辛子から作ったチリソース、ジンジャーネギソース、アチャールと一緒に召し上がりいただきます。



●ニョニヤ・ラクサ ¥3,900

ココナッツミルクを使用した、プラナカン料理を代表するまろやかなスープ麺です。米粉麺にエビ、タイ、油揚げなどをトッピング。ふんだんに使った干しエビの香ばしき・コクにスパイスの香りが加わったスープは、甘みもあって夏にぴったりの味わいです。



●パンダン・プリン ¥2,300

シンガポールでポピュラーなパンダンリーフを使ったプリンです。パンダンリーフはその甘い香りから「東洋のバニラ」とも呼ばれています。滑らかに仕上げたパンダンリーフ香るプリンに、グラマラッカ（ココナッツシュガー）のゼリーとベリーをのせました。お好みでグラマラッカのソースをかけてお楽しみください。



□帝国ホテルプラザ 東京 1階 ガルガンチュワ

ホテルショップではお持ち帰り用のシンガポール料理3種類を販売いたします。ご家庭でどなたにもお召し上がりいただけるよう、辛さを控えめに仕上げました。

●ビーフ・レンダン（牛スネ肉のココナッツミルク煮） 1,000円（100g）

牛スネ肉を、オニオンのペーストとコリアンダーやクミンなどの香辛料、ココナッツミルクで柔らかく煮込みました。ココナッツミルクの甘味と香辛料の豊かな味と香りが調和し、暑い季節にぴったりの一品です。



●イカン・アサム・ペダス・ナナス（ブリと彩り野菜のパイナップルソース煮） 1,100円（100g）

ターメリックをきかせたパイナップルソースで野菜と一緒にブリを煮込みました。オクラやナスなど彩り豊かな野菜にはトマトの酸味も加わり、夏らしいさっぱりとした味に仕上げられています。温めると主菜に、冷やせばオードブルとしてお召し上がりいただけます。



●桜海老香る豚バラと落花生の炊き込みご飯 1,900円

もち米を干し椎茸と干し桜海老の戻し汁で炊き、風味豊かに仕上げました。ご飯に混ぜた豚バラ肉はカリッとするまで炒めて旨味とコクを余すところなく引き出し、シンガポール料理でよく使用される茹でた落花生がアクセントになっています。醤油とゴマ油の香る味付けともち米の食感が、世代を問わず好まれる一品です。

