

2022年（令和4年）6月21日

暑い夏にぴったり！スパイシーな新作カレーをお楽しみいただける

カレーフェア 2022

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：7月1日（金）～9月30日（金）



スパイシーな味わいで夏を乗り切る、新作メニュー4種

左：8月16日（火）までの第1弾でご提供する「ローストビーフのスパイシーカレー」

「夏野菜とビーフのもっちりガレット スパイス香るカレーソース」

右：8月17日（水）からの第2弾でご提供する「キーマカレーヌードル」

「ココナッツ風味のブラックシーフードカレー」

帝国ホテル 東京は、毎夏恒例の「カレーフェア 2022」を7月1日（金）から9月30日（金）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。



本フェアでは、スパイシーな味わいの新作カレー4種類をご提供。さらに、今年の「カレーフェア 2021」でご好評をいただき通年のメニューとなった、東京料理長杉本雄 監修「渋谷カレー ～初代会長 渋谷栄一にオマージュを込めて～」や、定番カレー3種類をお楽しみいただけます。

詳細は次の通りです。

□ カレーフェア 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： 7月1日（金）～9月30日（金）

・第一弾 8月16日（火）まで ・第二弾 8月17日（水）より

提 供 時 間： 11:00～22:00（ラストオーダー 21:30）※6月21日現在

メニュー概要： 以下の通り ※料金はすべて消費税込、サービス料別

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

●【第1弾】～新作～

夏野菜とビーフのもっちりガレット スパイスイスカレーソース 3,200円

フランスの郷土料理“パスカード”から着想を得た一品。もっちりとしながらもさくさくと軽い食感のシュー生地を器にして、カレー粉で味付けた牛肉と、ズッキーニやナス、ヤングコーンなど香辛料を効かせた夏野菜をたっぷり入れました。まずはそのまま、お好みでスパイスイスカレーソースをかけてお楽しみください。



●【第1弾】～新作～ ローストビーフのスパイスイスカレー 4,000円

パークサイドダイナー特製の肉厚なローストビーフに、ズッキーニ、インゲン、トマト、パプリカを添えた食べ応えのある一品。カレーソースにはカルダモンオイルを加えており、コクのある味わいです。



●【第2弾】～新作～ **ココナッツ風味のブラックシーフードカレー** 3,850円

海老やイカ、ムール貝、真鯛のグリルにかけるのは、イカ墨で色づけた真っ黒なカレー。シーフードの出汁をしっかりと効かせたルーは、ココナッツのクリーミーさとスパイシーな後味がほどよく混ざり合います。



●【第2弾】～新作～ **キーマカレーヌードル** 3,080円

合い挽き肉たっぷりのキーマカレーを中華麺にのせた、辛さがくせになる一品。ゆで卵やパクチー、白髪ねぎを添えてオリエンタルな味わいに仕上げました。お好みで豆乳スープをかけて、マイルドな汁麺のスタイルでもお楽しみいただけます。



このほか、伝統の定番カレーや、カレーにぴったりなドリンクなどもご用意しています。

●**渋谷カレー** ～初代会長 渋谷栄一にオマージュを込めて～ 3,410円

東京料理長 杉本雄が、帝国ホテル初代会長 渋谷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。



- 帝国ホテル特製ビーフカレー 3,080円
- 野菜カレー 3,080円
- 海老フライのカレー 3,740円

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