



2022年（令和4年）3月1日

2021年に日本・フィリピン国交正常化65周年を迎えたことを記念して、本格的な“フィリピンの味”を紹介する

フィリピンフェア

期間：4月1日（金）～4月30日（土）

場所：本館1階「パークサイドダイナー」

後援：駐日フィリピン共和国大使館



「フィリピンフェア」で提供するメニュー

帝国ホテル 東京は、2021 年に日本・フィリピン国交正常化 65 周年を迎えたことを記念し、本格的なフィリピンの料理をお楽しみいただく「フィリピンフェア」を、本館 1 階「パークサイドダイナー」で 4 月 1 日（金）から 4 月 30 日（土）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。その国の食べ物を知ることが、国際理解の一步になる”という考えのもと、さまざまな国の料理を紹介するフードフェスティバルを、1965 年以来 100 回以上にわたって開催してまいりました。

昨年、日本・フィリピン国交正常化 65 周年を迎え、また、駐日フィリピン共和国大使館では毎年 4 月を「フィリピン・フード・マンス」と称してフードツーリズムを促進していることから、その期間に合わせて、同大使館後援の下、帝国ホテルでは 3 回目となる「フィリピンフェア」を開催いたします。

今回は、アラカルトメニュー 4 品とドリンク 1 品を、本館 1 階「パークサイドダイナー」にてご提供いたします。料理はいずれも大使館推薦のフィリピン人シェフ、マリーヴ・イノマタ氏によるレシピ提供と監修を受け、フィリピンの伝統料理や家庭料理をアレンジしたメニューを揃えました。また、フィリピン観光省のご協力により、レストラン入り口付近のスペースでも同国の食文化などをデジタルサイネージや展示にて紹介いたします。

なお、初日の 4 月 1 日（金）には、駐日フィリピン共和国特命全権大使のホセ C.ラウレル 5 世閣下にご臨席いただき、オープニングセレモニーも開催いたします。



マリーヴ・イノマタ氏（駐日フィリピン共和国大使館推薦シェフ）

東京 2020 オリンピック・パラリンピック大会期間中、政府関係者や報道関係者向けの料理を担当。現在はフィリピン政府観光省がフィリピン料理普及のために制作している動画「#おうちでフィリピン」の料理を監修するなど、日比文化交流に食を通して貢献している。

概要は次の通りです。

ロフィリピンフェア 概要

期 間： 4月1日（金）～4月30日（土）

場 所： 帝国ホテル 東京 本館1階「パークサイドダイナー」

提供時間： 11:00～21:00（ラストオーダー20:30） ※3月1日現在

※営業時間に変更となる可能性がございます。詳しくは公式ホームページをご確認ください。

<https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/news/cat311/20200302.html>

後 援： 駐日フィリピン共和国大使館

お問い合わせ： 本館1階「パークサイドダイナー」 TEL. 03-3539-8046（直通）

※料金はすべて消費税込、サービス料別。

●シュリンプかき揚げ“ウコイ”をマンゴー風味のチリソースで ￥2,800

フィリピンの家庭料理である“ウコイ”は、エビやカボチャ、玉ねぎ、人参などを使用し、かき揚げのようにカリカリとした食感が特徴。一緒に添えたソースは、マンゴーの甘さとシラチャソースのほど良い辛さがアクセントとなっており、前菜やお酒のおつまみにもぴったりの一品です。



●ビガン・ロンガニーサをバーガー仕立てで ￥3,000

フィリピンのルソン島北部にあるビガン市を起源とする、豚ひき肉を使ったソーセージ“ビガン・ロンガニーサ”。ジューシーでニンニクと胡椒が効いたビガン・ロンガニーサのパテを、クリーミーなカッターチーズやパイナップルと重ねてバーガーに仕立てました。サツマイモのフライとオニオンリングを添えてご提供いたします。



●ポークアドボ ココナッツとレモングラスの香りで ¥3,300

フィリピンの代表的な家庭料理“アドボ”はお酢を効かせた煮物。大きめにカットしたジューシーな豚肉を干しシイタケとともにお酢で煮込み、ニンニク、ローリエ、黒胡椒を加えて仕上げました。ジャスミンライスとともにご提供いたします。



●バナナの揚げ春巻き ココナッツムースを添えて ¥2,000

フィリピンのローカルスイーツであるバナナの春巻き“トゥロン”。バナナと紫イモのジャムを薄い皮で巻いて揚げ、ココナッツのムースとバナナのソース、マンゴーを添え、シェイブしたフィリピンチョコレートのをせた温かいデザートです。お好みで別添えのアングリーズソース（卵黄と牛乳を使ったデザートソース）とともにお召し上がりください。



●ウォーター リリー（ノンアルコールカクテル） ¥1,500

フィリピンの川に浮かぶスイレンの葉をイメージしてマリーヴシェフが考案したカクテル。カラマンシージュースとソーダをあわせたノンアルコールのロングカクテルです。カラマンシーはフィリピンでポピュラーな柑橘類。酸味の効いたキリッと爽やかな味わいで、飾ったすだちとしその葉の香りがアクセントになっています。

