



2021年（令和3年）6月21日

暑い夏を乗り切るスパイシーなメニューを取り揃えて

## カレー&スパイシーフェア

本館1階 レストラン「パークサイドダイナー」

本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

期間：7月1日（木）～8月31日（火）



パークサイドダイナー「深谷ねぎカレー」（左上）「ナシゴレン風ドライカレー グリルチキン添え」（右下）  
ガルガンチュワ「スパイシージャークチキン」（右上）「ジャンバラヤ」（左下）

帝国ホテル 東京は、7月1日（木）から8月31日（火）まで、本館1階の「パークサイドダイナー」では毎夏恒例の「カレーフェア」を開催いたします。またホテルショップ「ガルガンチュワ」でも暑い夏にぴったりのスパイシーな味わいをご自宅でもお楽しみいただけるメニューを販売いたします。



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たものにカレー粉を加えて、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てアレンジしたものを提供しており、独特な風味の上品な辛さが多くの方に愛されてきました。

2021年の「カレーフェア」では、帝国ホテル 東京料理長の杉本雄が、初代会長・渋沢栄一にオマージュを込め、出身地である埼玉県深谷市名産のねぎを使用した新作カレー「深谷ねぎカレー」をご提供します。他にも、パークサイドダイナーのカレーを使用した新メニュー2種類と、定番カレー3種類をお楽しみいただけます。また、カレーにぴったりのドリンクとスープもご用意いたします。

ホテルショップ「ガルガンチュワ」では、ご自宅でもお楽しみいただけるさまざまなスパイスを使用した新作3品を含む5種類の惣菜、2種類のカレーパンを販売いたします。

詳細は次の通りです。

## □ レストラン

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(木)～8月31日(火)  
営 業 時 間 : 7:00～20:00 (ラストオーダー 19:30) ※6月21日現在  
当該メニューご提供時間は11:00～20:00  
お問い合わせ : TEL. 03-3539-8046  
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

### ●【新作】深谷ねぎカレー ～初代会長 渋沢栄一にオマージュを込めて～ 2,900円

東京料理長 杉本雄の渾身の一品。渋沢翁の出身地 埼玉県深谷市の名産品「深谷ねぎ」を余すことなく使用し、見た目も鮮やかに仕上げた帝国ホテルの新しいカレーが誕生しました。深谷ねぎの持ち味である甘味や苦味、辛味などを活かすとともに、ルーの旨味とコクを引き出しています。深谷ねぎの青い部分で作ったオイルをライスに和え、甘味が特徴の白い部分はこんがりとグリルしました。また、深谷市の「むさし麦豚」を低温調理で柔らかくジューシーに仕上げ、赤玉ねぎ、ピーマン、新芽のコリアンダーを添えています。お好みでライム果汁をかけてお召し上がりください。



#### 「深谷ねぎカレー」に込めた想い (帝国ホテル 第14代東京料理長 杉本 雄)

帝国ホテルには著名人ゆかりのさまざまなメニューがあります。それはどれも、その方々がより喜んでいただけるにはどうしたらよいかと考え抜いた、歴代シェフたち渾身の品々です。今回の「深谷ねぎカレー」も、もし渋沢栄一翁に食べていただけるなら、という想いを込めて創作した一品です。

1867年、当時27歳だった渋沢翁は、パリ万博幕府使節団の一員として日本を出発しました。その旅の様子を綴った『航西日記』の中で、旅の途中で立ち寄ったセイロンでカレーに出会ったと記しています。私はそこに着想を得て、渋沢翁の出身地(埼玉県深谷市)の特産物である深谷ねぎとむさし麦豚を組み合わせたカレーを考案しました。深谷ねぎは白い部分から青い部分まで余すことなく使用しています。深谷ねぎが本来持っている旨味をお楽しみください。



● **【新作】ナシゴレン風ドライカレー グリルチキン添え 3,000 円**

インドネシアのフライドライス、ナシゴレンをカレー風味に仕立て、グリルチキンとあわせてご提供します。海老、目玉焼きをトッピングし、カレーソースを添えた、ボリュームのある一品です。



● **【新作】シーフードのスキレット仕立て レモングラス風味のカレーソースで 3,500 円**

鉄製のスキレットに盛り込まれたシーフード（海老、ホタテ、紋甲イカ、メカジキ）と夏野菜（とうもろこし、なす、ししとう、トマト、レモン）のグリルを、レモングラス、ナンプラーで香りを付けたカレーソースとともにお召し上がりいただきます。（ライス付）



このほか、定番のカレーや、カレーのお供にぴったりな冷たいドリンクやスープもご用意しています。

- **帝国ホテル特製ビーフカレー（写真左） 2,700 円**
- **野菜カレー（写真中） 2,700 円**
- **海老フライのカレー（写真右） 3,200 円**



●Tokyo Blues Single Hop Wheat (東京ブルース シングルホップウィート)  
1,430 円

スパイスの香りを引き立てる、フルーティーで軽やかな味わいが特徴の、東京で作られたクラフトビールです。

●マンゴーラッシー 1,300 円

ビタミンCやカリウムが豊富な旬の果物マンゴーを、ラッシーに仕上げました。甘味と爽やかな酸味がカレーの旨みを引き立てます。



●High Ginger (ハイ ジンジャー) 1,400 円

生姜とライムが効いた爽やかなオリジナルノンアルコールカクテルです。

●カボチャとココナッツミルクの冷製スープ 1,400 円

カボチャとココナッツの甘みが絶妙な冷製スープです。



## □ホテルショップ

場 所 : 本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

営 業 時 間 : 10:00~19:00 ※6月21日現在

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

商 品 概 要 : 以下の通り ※価格はすべて消費税込

### 〈惣菜〉

#### ●【新作】スパイシージャークチキン 2,300円

クミンやチリパウダーなどのスパイスで丸一日マリネした鶏もも肉をオーブンで焼き上げた、ジューシーでスパイシーな一品です。鶏の旨味も加わったレモン果汁をベースにした爽やかなソースとともにお召し上がりいただけます。香辛料の香りを存分に引き出した味わいをお楽しみください。



#### ●【新作】ジャンバラヤ 2,200円

鶏肉と海老の出汁とスパイスをあわせて炊き上げた旨味たっぷりのジャンバラヤに、ソーセージ、ヤングコーン、パプリカを飾って仕上げました。ケイジャンチキンと海老を添えた、肉とシーフードの両方をお楽しみいただける贅沢な一品です。



#### ●【新作】メカジキのカレータルタル焼き 2,100円

メカジキにカレー風味のタルタルソースと粉チーズをのせてふっくらと焼き上げました。野菜のソテーとともにご用意いたします。



### ●野菜カレー 1,400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ました。伝統のカレーソースを、茄子やピーマン、かぼちゃなどの彩り豊かな野菜と共に楽しみいただけます。

※ライスはつきません。



### ●スパイシーシュリンプのブルグルサラダ 850円

プチプチとした食感が特徴のブルグル（挽き割り小麦）を使用した、スパイシーかつさっぱりとした味わいに仕上げたサラダです。ケイジャンスパイスとオニオン、ガーリック、ワインビネガー、レモン果汁でマリネした海老をサラマnderでこんがり焼いて、ブロッコリーやヤングコーンなどの野菜とともに飾りました。見た目が涼やかなグラスに入れてご用意します。



### 〈パン〉

※12:00 から販売いたします。

### ●ビーフカレーパン 550円（写真右）

帝国ホテル伝統のビーフカレーをもっちりとしたフォカッチャ生地で包み、チーズとパン粉をトッピングしてオーブンで焼き上げました。



### ●野菜のカレーパン 600円（写真左）

帝国ホテルで人気の野菜カレーをカレーパンとして楽しみいただけます。ほうれん草のピューレを練りこんだパン生地に、6種の野菜と砕いたアーモンドをトッピングして焼き上げた、野菜の旨みを味わえるカレーパンです。