



2024年(令和6年)6月19日

“冷たいカレー” 今年も登場！ 帝国ホテル 大阪で味わう夏の多彩なカレー 「カレーフェア 2024」開催

期 間：2024年7月1日（月）～9月30日（月）

場 所：カジュアルレストラン「カフェ クベール」（2階）



“冷たいカレー”を含む「カレーフェア 2024」メニュー

帝国ホテル 大阪（総支配人：鈴木稔樹、大阪市北区）は、夏恒例の「カレーフェア」を7月1日（月）から9月30日（月）まで開催します。今年も多くのお客様にご満足いただけるようバラエティー豊かなメニューをご用意しております。

昨年初登場した「冷製ココナッツカレー」が好評だったことを受け、今年は新作の「冷製グリーンカレー」を加えた2種類の“冷たいカレー”をご用意します。冷たいカレーならではの温かいライスとの絶妙な組み合わせをお楽しみいただけます。

さらに、帝国ホテル伝統のカレーソースをベースにした定番の「ビーフカレー」をはじめ、タイ風の「プーパッポンカレー ジャスミンライス添え」、「鉄板カレースパゲティ 国産牛フィレカツとフライドエッグ」や「鹿児島産黒豚とフォアグラのスープカレー」など、暑い夏におすすめの新作カレーを3品をご用意します。

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。みじん切りにした玉ねぎやニンジン、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ことが特徴です。

帝国ホテル 大阪「カレーフェア 2024」の概要は以下の通りです。

< 「カレーフェア 2024」 概要 >

- 期 間 2024年7月1日（月）～9月30日（月）
平 日：ランチ 11:00～14:00 / ディナー 17:00～22:00 (21:00 ラストオーダー)
土日祝：11:00～22:00 (21:00 ラストオーダー)
- 場 所 カジュアルレストラン「カフェ クベール」 (2階)
- メニュー

< フェア期間限定カレー >

- 【新作】冷製グリーンカレー スイートチリ風味の海老フライと焼きライム

料金：3,600円 期間：7月1日（月）～8月15日（木）

ナンプラーやハーブなどで味付けしココナッツミルクでクリーミーに仕上げた冷製グリーンカレーです。甘味のあるスイートチリソースを纏った海老フライと夏野菜を添えました。香ばしく焼いたライムを絞って、味の変化をお楽しみください。



- 冷製ココナッツカレー 海の幸と夏野菜を添えて

料金：3,600円 期間：8月16日（金）～9月30日（月）

玉ねぎやトマトなどの野菜をココナッツミルクとチキンブイヨンでじっくりと煮込んで仕上げた冷製カレーです。夏野菜や海老、帆立貝をバジルが香るジャスミンライスに盛り付け、冷たいカレーソースと一緒に召し上がりがいただけます。



● **【新作】 プーパッポンカレー ジャスミンライス添え**

料金：3,500円 期間：7月1日（月）～8月15日（木）

タイ語で「プー」は蟹、「パッ」は炒める、「ポンカレー」はカレー粉を意味します。ほぐした蟹の身と、脱皮したてで殻ごと食べられるソフトシェルクラブの二種類の蟹を使ったタイ風のカレーで、卵を合わせることで辛みの中にまろやかな味わいを感じられる一品です。



● **【新作】 鉄板カレースパゲティ 国産牛フィレカツとフライドエッグ**

料金：4,500円 期間：7月1日（月）～9月30日（月）

懐かしのナポリタンの味付けをベースに数種類の香辛料を合わせたスパゲティです。サクッと揚げた国産牛のフィレカツは柔らかくジューシーな食感です。別添えのカレーソースやスパイスオイルを合わせながらお楽しみください。



● **【新作】 鹿児島産黒豚とフォアグラのスープカレー**

料金：4,200円 期間：8月16日（金）～9月30日（月）

牛スジや鶏ガラ、昆布などでとったスープをベースに、香辛料を加え旨味のあるスープカレーに仕上げました。鹿児島県産黒豚のバラ肉、香ばしくソテーしたフォアグラや彩り豊かな野菜とともに、スープカレーをお楽しみください。



<定番カレー>

期間：2024年7月1日（月）～9月30日（月）

● **ビーフカレー** 料金：2,600円

国産牛を使用し、肉そのものの味を楽しんでいただける帝国ホテル定番のカレーです。

● **野菜カレー** 料金：2,600円

10種類の野菜は素材の美味しさを引き出すため、フライ、グリル、ボイルなどそれぞれに合わせた調理法で仕上げました。さまざまな食感・香り・味を感じていただける一皿です。

● **海老フライカレー** 料金：3,250円

サクッと揚げた海老フライと帝国ホテルのカレーを楽しめる一皿に仕上げました。茹でた小海老や野菜も添えた彩り豊かなカレーです。

● **【ヴィーガンメニュー】スパイス香る大豆ミートと野菜のキーマカレー** 料金：2,700円

大豆ミートとみじん切りにした香味野菜をじっくりとソテーし、さまざまな香味料を加えた香り豊かでスパイシーな一品です。パクチーやスパイスオイルが味と香りの変化をもたらします。

<ご予約・お問い合わせ先>

カジュアルレストラン「カフェ クベール」 (2階)

TEL. (06)6881-4885 (直通 10:00～22:00)

【帝国ホテル 東京 カレーフェア 2024】

帝国ホテル 東京でも、2024年7月1日（月）～8月31日（土）にて「カレーフェア 2024」を開催します。今年にはロブスターを贅沢に使った新作の「ロブスターカレー」をはじめ、帝国ホテルの初代会長 渋沢栄一へのオマージュを込めた定番メニュー「渋沢カレー」など、多彩なメニューをお楽しみいただけます。ホテルショップ「ガルガンチュワ」では「ビーフカレーパイ」も新たに登場します。

【期 間】 7月1日（月）～8月31日（土）

【場 所】 本館1階「パークサイドダイナー」
タワー館1階「ガルガンチュワ」

