

2024年（令和6年）6月18日

この夏限定の新作カレーが登場！

ご自宅でも楽しめるパイやカレーも販売

カレーフェア 2024

本館1階 オールデイダイニング「パークサイドダイナー」
タワー館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

期間：7月1日（月）～8月31日（土）



左：「ロブスターカレー」と「キウイハニーヨーグルト」（パークサイドダイナー）

右：「ビーフカレーパイ」（ガルガンチュワ）

帝国ホテル 東京は、毎夏恒例の「カレーフェア 2024」を7月1日（月）から8月31日（土）まで開催いたします。



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、カレー粉を加えて更に炒めたものに、ブイヨンを加えてのばしてから、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。

今夏は、オールデイダイニング「パークサイドダイナー」で暑い夏の“ご褒美”として楽しんでいただける、ロブスターを贅沢に使った「ロブスターカレー」や、カレーのお供にぴったりなラッシーの「キウイハニーヨーグルト」をご提供。ホテルショップ「ガルガンチュワ」では「ビーフカレーパイ」を新たにご用意いたします。

新作のほかにも、「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した各種カレーをはじめ、3年前に発売し好評につき定番メニューとなった「渋谷カレー」や、グルテンフリーかつヴィーガン仕様の「いろいろトマトのオリエンタルカレー」などをお楽しみいただけます。また「ガルガンチュワ」では、お持ち帰り用のカレーや、オンラインでもお取り寄せ可能なレトルトカレーなどをご用意しております。

詳細は次の通りです。

□カレーフェア 2024 概要

実施期間： 7月1日（月）～8月31日（土）

提供場所： 本館1階 オールデイダイニング「パークサイドダイナー」
タワー館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

商品概要： 以下の通り

■本館1階「パークサイドダイナー」

◆【新作】ロブスターカレー 5,800円 ※1日20食限定

ロブスターを贅沢に使用した一品。風味を存分に楽しんでいただけるよう網焼きにしたロブスターに、ムール貝や米ナス、オクラ、レンコン、トマトなどを添えました。

カレールーにはロブスターの頭や殻から抽出したオイルや殻のパウダーなどを入れて、食材を余すことなく活用しています。

赤玉ねぎとニンニクを合わせたジャスミンライスとともにお召し上がりください。



◆【新作】キウイハニーヨーグルト 1,300円

ビタミン豊富なキウイフルーツを丸ごと1個使用し、ヨーグルト、蜂蜜を合わせた、夏らしい爽やかなラッシーです。カレーと共に楽しみください。



<以下のカレーは通年でご提供しています。>

●渋谷カレー ～初代会長 渋谷栄一にオマージュを込めて～ 3,500円

7月3日から新一万円札の肖像となる帝国ホテル初代会長、渋谷栄一翁の出身地・埼玉県深谷市産のねぎを丸ごと1本使用し、見た目も鮮やかに仕上げたグリーンカレーです。東京料理長の杉本雄が監修し、2021年から販売しています。

ねぎは芯から青い部分まで余すことなく使用しており、その甘味や苦味、辛味などを活かすとともに、ルーに旨味とコクを引き出しました。ねぎの青い部分で作ったオイルを和えたライスに、こんがりとグリルし甘味を閉じ込めたねぎと、低温調理した柔らかかでジューシーな深谷ポーク、赤玉ねぎ、ピーマン、新芽のコリアンダーを添え、お好みでライムをかけてお召し上がりいただきます。



●いろいろトマトのオリエンタルカレー 3,300円

数種類の国産ビーンズと香味野菜を使用し、何種類もの香辛料で旨味と香りを加えた東京料理長 杉本 雄監修のカレーです。

トマトの爽やかな旨味とココナッツミルクの優しいコクがよく合い、辛さは控えめながら味わい深い仕上がりです。カレーには小麦粉ではなくレンズ豆のピューレを使用しており、グルテンフリーかつヴィーガン仕様のひと皿となっています。



●野菜カレー 3,200円

●ビーフカレー 3,200円

※料金はすべてサービス料・消費税込

提供時間： 11:00~21:30 (ラストオーダー)

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

<https://www.imperialhotel.co.jp/tokyo/restaurant/parkside-diner>

■タワー館1階 ホテルショップ 「ガルガンチュワ」

◆【新作】ビーフカレーパイ 864円 (1個)

香辛料を効かせたピリッとした辛さが特徴の帝国ホテル伝統のカレーをパイ生地で包み、焼き上げました。スパイシーなビーフカレーと、バター風味豊かなパイのバランスの良い味わいが楽しめます。



◆【再販】野菜カレー 1,944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た、夏季限定のお持ち帰り用カレーです。なすやパプリカ、かぼちゃなどの彩り豊かな野菜をホテル伝統のカレーソースとともに楽しみいただけます。



<以下のカレー商品は通年でご提供しています。>

●海老のカレー 1,296 円

●ビーフカレー 1,350 円

※価格はすべて消費税込

その他、店舗・オンラインショップにてレトルトや缶詰、冷凍商品等、個性豊かなラインナップをご用意しております。<https://onlineshop.imperialhotel.co.jp/>

お問い合わせ：「ガルガンチュワ」03-3539-8086（営業時間 10:00～19:00）

※8月8日（木）より本館1階に移転予定。詳細は随時ホームページに掲載いたします。

<https://www.imperialhotel.co.jp/tokyo/hotelshop/gargantua>

【帝国ホテル 大阪】

帝国ホテル 大阪でも、7月1日（月）～9月30日（月）まで「カレーフェア 2024」を開催します。今回新たに登場するタイ風「プーパッポンカレー ジャスミンライス添え」をはじめ、新作メニューが3種類ラインナップします。そのほか、昨年好評だった“冷たいカレー”など、多彩なメニューもお楽しみいただけます。

<https://www.imperialhotel.co.jp/osaka/restaurant/couvert/plan/curry-fair-2024>



プーパッポンカレー ジャスミンライス添え
7月1日（月）～8月15日（木）まで