



2025 年(令和 7 年)6 月 2 日

“冷たいカレー” が進化！ 期間限定の新作をはじめ多彩なカレーをご用意 「カレーフェア 2025」開催

期 間：2025 年 7 月 1 日（火）～8 月 31 日（日）

場 所：カジュアルレストラン「カフェ クベール」（2 階）



「カレーフェア 2025」の期間限定メニュー

帝国ホテル 大阪は、期間限定メニューを含めたバラエティー豊かなカレーをご用意する夏恒例の「カレーフェア」を、カジュアルレストラン「カフェ クベール」(2階)にて7月1日(火)から8月31日(日)まで開催します。

今年は、一昨年の初登場からご好評をいただいている「冷製カレー」を進化させた「夏野菜とトマトの冷製カレー バジル風味のカッペリーニと共に」を7月限定でご用意します。トマトをベースにしたスペイン発祥のガスパチョをカレー風味にアレンジし、パスタを合わせた新感覚の冷たいカレーをお楽しみいただけます。

さらに、夏野菜と合わせたハンバーグとエッグスラット*¹を添えた「カレー煮込みハンバーグ 平飼卵のエッグスラットと共に」、スパイスオイルなどで味の変化をお楽しみいただける「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」、ココナッツクリームで仕上げたカレーとサフランライスとの相性が良い「ソフトシェルシュリンプのフリットと夏野菜のココナッツカレー」など、暑い夏におすすめの新作カレーを期間限定でご用意します。

帝国ホテル伝統のカレーソースをベースにした「ビーフカレー」や「野菜カレー」など、定番のカレーもご用意しています。

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ことが特徴です。

エッグスラット*¹・・・ガラス瓶の中にマッシュポテトを詰め、生卵を乗せて湯煎調理するロサンゼルス発祥の卵料理。

帝国ホテル 大阪「カレーフェア 2025」の概要は以下の通りです。

<「カレーフェア 2025」概要>

■レストランメニュー

【時 間】 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】 ※料金はサービス料・消費税込。

<フェア期間限定カレー>

【新作】夏野菜とトマトの冷製カレー バジル風味のカッペリーニと共に

料金：3,600円 期間：7月1日(火)～31日(木)

スペイン発祥のトマトをベースにした冷製スープのガスパチョをカレー風味にし、パスタと組み合わせた新感覚の一皿です。

梅風味のドレッシングでマリネしたエビ、イカ、ホタテと夏野菜がたっぷり入ったカッペリーニと一緒に楽しみいただけます。



【新作】カレー煮込みハンバーグ 平飼い卵のエッグスラットと共に

料金：3,800 円 期間：7 月 1 日（火）～31 日（木）

赤ワインが効いたカレーソースにトマトやトウモロコシなどの夏野菜と煮込みハンバーグを合わせました。

濃厚なマッシュポテトを合わせた平飼い卵のエッグスラットとともに召し上がりいただくことで、まるやかな味わいになります。



【新作】ソフトシェルシュリンプのフリットと夏野菜のココナッツカレー

料金：3,400 円 期間：8 月 1 日（金）～31 日（日）

野菜とカレー粉をじっくり炒めて甘みと旨味を引き出し、ココナッツクリームで仕上げたカレーです。

ココナッツをまぶして揚げた夏野菜や、殻ごとお召し上がりいただけるエビをサフランライスと一緒に召し上がりいただける一品です。



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：8 月 1 日（金）～31 日（日）

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カレースパゲティです。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などを合わせて味の変化をお楽しみいただけます。



<定番カレー>

期間：2025 年 7 月 1 日（火）～8 月 31 日（日）

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お楽しみいただけ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)

■ホテルショップ

【期 間】 2025 年 7 月 1 日 (火) ～8 月 31 日 (日)

【販売時間】 11:00～19:00

【場 所】 ホテルショップ (地下 1 階)

トマトカレーパン

価格：350 円 (消費税)

トマトジュースを練り込んだもちりとした生地、後を引く辛さの牛ミンチをたっぷりと詰めました。



＜お問い合わせ先＞

ホテルショップ (地下 1 階)

TEL. (06)6881-4878 (直通 10:00～19:00)

【帝国ホテル 東京 カレーフェア 2025】

帝国ホテル 東京でも、2025 年 7 月 1 日 (火) ～8 月 31 日 (日) にて「カレーフェア 2025」を開催します。

今年の新作カレーは、リブロースの 希少部位を贅沢に使用した和出汁ベースの「ステーキカレー」や、カレーと合わせてお楽しみいただける夏らしく爽やかな「ブルーベリーラッシー」をご用意します。

また、ホテルショップ「ガルガンチュワ」では「野菜カレー」や「ビーフカレーパイ」を販売します。



【場所・期間】

本館 1 階「パークサイドダイナー」

2025 年 7 月 1 日 (火) ～8 月 15 日 (金)

本館 1 階「ガルガンチュワ」

2025 年 7 月 1 日 (火) ～8 月 31 日 (日)

