

NEWS RELEASE

美しい驚きを創る。



帝国ホテル

2025 年（令和 7 年）6 月 9 日

この夏限定の新作「ステーキカレー」には
リブロースの希少部位を贅沢に使用！

カレーフェア 2025

期間：7 月 1 日（火）から

本館 1 階「パークサイドダイナー」	8 月 15 日（金）まで
本館 1 階「ガルガンチュワ」	8 月 31 日（日）まで



新作メニュー「ステーキカレー」（パークサイドダイナー）

帝国ホテル 東京は、毎夏恒例の「カレーフェア 2025」を7月1日（火）から開催いたします。



今夏は、オールデイダイニング「パークサイドダイナー」にて、帝国ホテルのカレーとしては珍しく和出汁をベースにリブロースの希少部位を使用した、贅沢な「ステーキカレー」や、夏らしく爽やかな「ブルーベリーラッシー」をご提供いたします。

新作のほかにも、「パークサイドダイナー」及びホテルショップ「ガルガンチュワ」では、帝国ホテル伝統のカレーソースをベースにした各種カレーメニューや、ご自宅でもお楽しみいただけるカレー商品をご用意しております。

詳細は次の通りです。

□本館 1 階「パークサイドダイナー」

実 施 期 間 ： 7月1日（火）～8月15日（金）

提 供 時 間 ： 11:00～21:30（ラストオーダー）

商 品 概 要 ： 以下の通り ※料金はすべてサービス料・消費税込

◆【新作】ステーキカレー 6,500 円 ※数量限定

帝国ホテルで肉の仕入れから管理までを行うブッチャーシェフが厳選したリブロースの希少部位を贅沢に使用した和風カレーです。

燻製ベーコンをアクセントにしたスモーキーな和出汁ベースのカレールーが、網焼きしたジューシーな肉の旨味を引き立てます。付け合わせには、クルミ味噌をのせた米茄子の田楽やたまねぎとレッドキャベツのピクルス、竹炭を練り込んだパン粉で揚げた半熟卵を添え、それぞれの食材に合わせた調理法を施し、一皿の中に多彩な味わいと華やかな彩りを凝縮しました。肉の旨味をそのまま味わうのはもちろん、お好みで爽やかな辛味のわさびクリームを加えると、ひと味違った味わいがお楽しみいただけます。



◆【新作】ブルーベリーラッシー 1,800 円

ブルーベリーをふんだんに使用し、ヨーグルト、蜂蜜と合わせた、夏らしく爽やかなラッシーです。果肉入りのブルーベリーシロップも加え、よりブルーベリーの甘みや香りを感じられる一杯に仕上げました。カレーとともに楽しみください。



＜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

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一本使用し、低温調理した深谷ポークを合わせた、第3代総料理長 杉本 雄監修のグリーンカレーです。

●いろいろトマトのオリエンタルカレー 3,500 円

トマトの旨みとココナッツミルクの甘味が特徴の、第3代総料理長 杉本 雄監修のカレーです。カレールーには小麦ではなく数種類の国産ビーンズを使用しており、グルテンフリーかつヴィーガン仕様の一皿となっています。

●野菜カレー 3,200 円

●ビーフカレー 3,200 円

お問い合わせ： 「パークサイドダイナー」 03-3539-8046（直通）

□本館1階 ホテルショップ 「ガルガンチュワ」

実施期間： 7月1日（火）～8月31日（日）

提供時間： 8:00～20:00 ※ペストリー・ベーカリー・惣菜は11:00～19:00

商品概要： 以下の通り ※価格はすべて消費税込

◆【再販】野菜カレー 2,052 円

ホテル伝統のカレーソースを使用しており、「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メニューです。



＜以下のカレー商品は通年でご提供しています。＞

●**ビーフカレーパイ 864 円（1 個）**

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、バターの風味豊かなパイのバランスの良い味わいが楽しめます。



●**海老のカレー 1,296 円**

●**ビーフカレー 1,350 円**

その他、店舗・オンラインショップにてレトルトや缶詰、冷凍食品等、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（受付時間 11:00～19:00）

【**帝国ホテル 大阪**】

帝国ホテル 大阪でも、7月1日（火）～8月31日（日）まで「カレーフェア 2025」を開催します。新作の「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」など、期間限定メニューが4種類登場。定番メニューも合わせて、多彩なカレー商品をお楽しみいただけます。



■**ご参考：帝国ホテル伝統のカレー**

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。現在ではこの伝統的なカレーソースをベースに、各レストランにて仕上げの工程を施し、それぞれ異なる素材や調理法を取り入れることで、個性豊かな味わいをご提供しております。