

NEWS RELEASE



30 つないでいく、
歩んでいく。
th Anniversary

帝国ホテル
大阪

2026年(令和8年)5月27日

大阪名物“串カツ”を取り入れたカレーが新登場！
期間限定の新作4種をはじめ多彩なカレーをご用意

「カレーフェア 2026」開催

期 間：2026年7月1日（水）～8月31日（月）

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 2026」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(水)から8月31日(月)まで開催します。

今年は、4種類の新作カレーが期間限定で登場するほか、昨年ご好評いただいた「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」が再登場します。また、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ます。

7月限定のメニューでは、大阪名物の“串カツ”を取り入れた「なにわ串カツカレー」や、魚介の旨味を引き出したカレーに夏野菜を合わせた「シーフードと夏野菜のカレー ラザニア仕立て」をご用意します。

8月限定のメニューでは、じっくりと煮込んだ牛スジとフォワグラを楽しめる「国産牛スジとフォワグラのスープカレー ターメリックライス添え」、オムレツを乗せたチキンライスに特製カレーソースを合わせた「チキンとマッシュルームのオムライスカレー ハンバーグと海老フライ添え」をご用意し、多彩な新作カレーをお楽しみいただけます。

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。

帝国ホテル 大阪「カレーフェア 2026」の概要は以下の通りです。

<「カレーフェア 2026」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】なにわ串カツカレー (国産牛、もち豚、海老、帆立貝柱、野菜2種、うずらの卵)

料金：4,500円 期間：7月1日(水)～31日(金)

大阪名物の“串カツ”を7種類ご用意し、スパイスが効いた特製カレーとともに楽しめる、食べ応えのある一品です。そのままカレーをかけてお召し上がりいただくのはもちろん、お好みで別添えのウスターソースをかけていただくのもおすすめです。



【新作】シーフードと夏野菜のカレー ラザニア仕立て

料金：4,300円 期間：7月1日（水）～31日（金）

海老やホタテなどの旨味を引き出したカレーに、ズッキーニやトマト、ナスなどの夏野菜を合わせました。ベシヤメルソースとともに食材を重ねて焼き上げた、ラザニア仕立ての一皿です。魚介のコクとスパイスの香り、夏野菜の甘みをお楽しみいただけます。



【新作】国産牛スジとフォワグラのスープカレー ターメリックライス添え

料金：4,600円 期間：8月1日（土）～31日（月）

じっくりと煮込んだ国産牛スジにフォワグラを合わせた、スパイシーなスープカレーです。彩り豊かな夏野菜がアクセントを添え、まろやかさを加えるポーチドエッグが全体を優しく包み込みます。

スープカレーと相性の良いターメリックライスとともにスパイスの余韻と素材の旨味をお楽しみいただけるほか、別添えのコリアンダーと赤オニオンを入れていただくと爽やかさとキレのある後味もお楽しみいただけます。



【新作】チキンとマッシュルームのオムライスカレー ハンバーグと海老フライ添え

料金：4,300円 期間：8月1日（土）～31日（月）

カレーソースを主役に、贅沢な美味しさを一皿に詰め込みました。オムレツを乗せたチキンライスに、旨味あふれるハンバーグと海老フライを添え、食べ応えのある一皿となっています。

カレーソースをかけていただくと、それぞれの味わいが重なり合い、最後の一口まで飽きのこない満足感をお楽しみいただけます。



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：7月1日（水）～8月31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カレースパゲティが、昨年が続いて登場します。サクッと揚げた国産牛のフィレカツをスパゲティの上へのせ、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：7月1日（水）～8月31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】 7月1日（水）～8月31日（月）

【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：378円（消費税込）

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



<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 2026】

帝国ホテル 東京でも、2026年7月1日（水）～8月31日（月）にて「カレーフェア 2026」を開催します。今年「パークサイドダイナー」にて、黒マー油がアクセントの「和牛カツレツとスパイスカレー」と、グリルした有頭海老を盛り付けた「シーフードと夏野菜の特製レッドカレー」、そして夏らしく爽やかな「マンゴーラッシー」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。

