

2026年（令和8年）6月9日

この夏限定の新作「和牛カツレツとスパイスカレー」と  
「シーフードと夏野菜の特製レッドカレー」が登場！

## カレーフェア 2026

期間：7月1日（水）～8月31日（月）

本館1階 オールデイダイニング「パークサイドダイナー」

本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」



新作メニュー「和牛カツレツとスパイスカレー」（中央）・  
「シーフードと夏野菜の特製レッドカレー」（下）・  
「マンゴーラッシー」（右上）（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 2026」を7月1日（水）から開催いたします。



今夏、オールデイダイニング「パークサイドダイナー」では、2種類の新作カレーをご提供いたします。帝国ホテル伝統のカレーソースをベースにスモーキーに仕上げた「和牛カツレツとスパイスカレー」や、海の幸と夏野菜を楽しむ「シーフードと夏野菜の特製レッドカレー」が登場。さらに、夏らしく爽やかにリニューアルした「マングーラッシー」をご用意しました。

これらのメニューのほかにも、「パークサイドダイナー」及びホテルショップ「ガलग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幅広く取り揃えております。

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（水）～8月31日（月）

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】和牛カツレツとスパイスカレー（経産牛） 7,300円 ※数量限定**

帝国ホテル伝統のスパイシーなカレーソースをベースに、焦がしオニオンの香ばしさと黒マー油のコクを効かせてスモーキーに仕立てたルーが、サクサクとした衣の和牛カツレツと相性抜群な一品です。付け合わせには、トマトのピクルスの器に紫キャベツのアチャールを盛り付け、とうもろこしや甘長唐辛子など夏野菜のグリルを添えました。また、クミンシードやミント、エシャロットを合わせてケールで包んだコクと酸味のあるカッテージチーズを合わせることで、味わいの変化をお楽しみいただけます。

### **◆【新作】シーフードと夏野菜の特製レッドカレー 6,800円 ※数量限定**

グリルした有頭海老を盛り付けた華やかなシーフードカレーです。海老の殻や頭を炒めて旨味を抽出したアメリカヌソースに、ココナッツミルクとレッドカレーペーストを合わせてルーを仕上げました。ケイジャンスパイスで和えたホタテとイカのフリットと、真鯛と夏野菜のグリルの付け合わせや、枝豆を混ぜ込んだご飯とともに、さまざまな食感をお楽しみいただける一品です。

### ◆【リニューアル】マンゴーラッシー 1,800円

マンゴーピューレに、ヨーグルト、蜂蜜を合わせ、マンゴーとミントをトッピングした、夏らしく爽やかなラッシーです。ぜひ、カレーとともにお召し上がりください。



<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～ 3,700円

帝国ホテル初代会長、渋谷栄一の出身地・埼玉県深谷市産のねぎを丸ごと使用し、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優しいコクが特徴のカレーです。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品となっています。

●野菜カレー 3,200円

●ビーフカレー 3,500円

オールデイダイニング「パークサイドダイナー」:

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

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（水）～8月31日（月）

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

## <ベーカリー>

### ◆【リニューアル】野菜のカレーパン 864円

「パークサイドダイナー」で人気の野菜カレーを、手軽に召し上がれるカレーパンにアレンジしました。パンオレ生地に伝統のカレーソースと6種類の野菜を盛り付け、彩り豊かに仕上げています。



<以下の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。角切りの牛肉が入っ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。



## <惣菜>

### ●野菜カレー 2,106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ご用意。ナスやパプリカ、ヤングコーンなど、彩り豊かな野菜とともに楽しみください。

※ライスは付いておりません。

### ●ビーフカレー 1,404円

### ●海老のカレー 1,350円



### ◆【新作】五穀ご飯 540円

販売期間：2026年7月1日（水）から

今夏のカレーフェアを期に発売する、大麦、もちきび、もちあわ、アマランサス、煎りごまの5種類を使用した五穀ご飯です。各種カレー商品とともにお召し上がりください。

※カレーは含まれておりません。



その他、店舗・オンラインモールにてレトルトや缶詰、冷凍食品等、豊富なラインナップをご用意しております。

ホテルショップ「ガルガンチュワ」:

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

オンラインモール「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」:

<https://another.imperialhotel.co.jp/>

お問い合わせ： ホテルショップ「ガルガンチュワ」 TEL.03-3539-8086（直通）

### 【帝国ホテル 大阪】

帝国ホテル 大阪でも、7月1日（水）～8月31日（月）まで「カレーフェア 2026」を開催します。「なにわ串カツカレー」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。