

2017年6月30日

選べるカレーと6種の前菜を一皿で「夏カレー」限定販売 札幌東急REIホテル

札幌東急REIホテル（北海道札幌市 総支配人：八島利幸）では、2017年7月1日（土）～8月31日（木）までの期間、1階レストラン「サウスウエスト」にて、南インドのカレー「ミールス」をアレンジしたオリジナルカレープレート「夏カレー」を販売いたします。



レストラン「サウスウエスト」の「夏カレー」

レストラン「サウスウエスト」では、毎夏暑い季節にぴったりのオリジナルカレーを販売しており、好評をいただいております。今年は「ミールス」をイメージした、種類豊富で色々な味が楽しめるセットをご用意いたしました。「ミールス」とは南インドで食べられている料理で、数種類のカレーとサラダやデザートなどのサイドメニューを一皿にまとめた、いわば「カレー定食」です。レストラン「サウスウエスト」の竹島康範シェフは今回この「ミールス」に注目。選べるカレーと6品のサイドメニュー、デザートを一皿でまるごと味わえる、カラフルな見た目が楽しい「夏カレー」をご用意いたしました。

カレーは欧風カレー、インドカレー、タイカレーの3種をご用意。タイプの異なる3種類からお好みの2種類をお選びいただけます。

「黒欧ビーフカレー」は、玉ねぎとショートトリブをじっくりと煮込んで作る、黒い見た目がインパクト抜群の欧風カレーです。黒さの秘密はカレー粉にあります。じっくりと焙煎したカレー粉を使用し、コクのある深い味わいに仕上げました。

「バターチキンカレー」はバターの風味豊かなインドカレーです。ヨーグルトのまろやかさ、トマトの酸味を絶妙なバランスで組み合わせた、シェフ自慢のカレー。複雑なスパイスの風味をたっぷりご堪能ください。

「タイ風シュリンプカレー」は、ココナッツミルクの風味と魚介のうまみが美味しいタイ風スープカレーです。通常タイカレーはスパイシーな辛さが特徴とされていますが、今回はどなたにも食べていただけるよう、辛さを控えやさしい味わいに仕上げました。

サイドメニューにはピクルスをはじめ、ヨーグルトで和えるさっぱりとしたインド風サラダ「ひよこ豆と塩ヨーグルトのライタ」、南インドのスパイシーなフライドチキン「チキン 65」など、種類豊富な 6 品をご用意いたします。

また、お食事の最後にはラッシーやレアクリーム杏仁など、4 種から選べるデザートをご用意。どれも食後にぴったりのさわやかな味わいです。

今年の夏は、シェフのこだわりのカレーをお楽しみください。



選べるカレーと種類豊富な前菜を楽しめる「夏カレー」

《概要》

【名称】夏カレー

【期間】2017年7月1日（土）～8月31日（木）

【提供時間】17：00～22：00（L.O.21：00）

【料金】お一人さま 1,500 円

【メニュー】

●カレー

- ・黒欧ビーフカレー
- ・バターチキンカレー
- ・ココナッツシュリンプカレー

より 2 品お選びいただけます。

●サイドメニュー

- ・ターメリックライス
- ・バトウーラ（揚げパン）
- ・ひよこ豆と塩ヨーグルトのライタ
- ・メラングェサラダ

- ・ピクルス
- ・チキン 65 と温野菜
- デザート
 - ・タピオカ入りレアクリーム杏仁
 - ・コーティングジュース入りレアクリーム杏仁
 - ・プレーンラッシー
 - ・マンゴーラッシー

※写真は全てイメージです。

※表示料金にはサービス料・消費税が含まれております。

※都合によりメニュー内容が変更となる場合がございます。予めご了承ください。

※法令によりお車を運転される方、未成年のお客様へのアルコールの提供は一切お断りいたします。

■レストラン「サウスウエスト」概要

週替わりメニューで人気のランチバイキングをはじめ、ディナータイムには女子会プランやパーティープラン、和食御膳料理、お酒に合う小皿料理など種類豊富なメニューをご用意。お客様の様々な機会にご利用いただけるレストランです。



■札幌東急 REI ホテル 概要

所在地：〒064-8509 札幌市中央区南 4 条西 5-1

TEL：011-531-0109

部屋数 575 室、レストラン 1 ヶ所、

宴会場 7 ヶ所

※2015 年 4 月 1 日、株式会社東急ホテルズのブランド再編に伴い、札幌東急インから名称変更



◆本件に対するお問い合わせ先

札幌東急 REI ホテル 販売促進 山田玉季（やまだたまき）

電話：011-531-0109

ファックス：011-531-2387

メールアドレス：tamaki.yamada@tokyuhotels.co.jp