

2019年7月16日

新大阪江坂東急 REI ホテル

カレーライスじゃもったいない。

## 「夏のカレー料理フェア」

開催期間：2019年7月22日（月）～8月9日（金）平日限定



新大阪江坂東急 REI ホテル（大阪府吹田市 御堂筋線江坂駅前 総支配人：塚脇 洋）では、2019年7月22日（月）～8月9日（金）の平日（3週限定\*7/27、7/28、8/3、8/4 土日は除く）レストラン「シャングリ・ラ」にて、「夏のカレー料理フェア」を開催します。

ランチタイムはメイン料理を1品選ぶランチビュッフェ「ハーフランチバイキング」を提供しています。（スープ・サラダ・パンなどのバイキング料理、ソフトドリンク付。）

暑い夏をスパイシーな料理で暑気払いして頂きたいというシェフの思いから、カレーをテーマにした一皿をメイン料理にした「カレー料理フェア」を開催することになりました。

週毎に3品のカレー料理を用意。2019年7月22日(月)～7月26日(金)の第1週は、「インド風バタートマトカレー タンドリーチキンとナンのチーズ焼きを添えて」(中央)「鶏ムネ肉のカレー風味 野菜たっぷりラタトゥイユかけ」(右上)「鶏モモ肉のトマトカレー煮込み」(左上)です。インド風バタートマトカレーは、バター・トマト・香辛料が香る一品でピザ風のナンを添えました。鶏ムネ肉は真空調理で柔らかく仕上げ、季節の野菜を使ったラタトゥイユとの相性は抜群です。鶏モモ肉の煮込みは旬のズッキーニとサツマイモで甘みを加え、トマトとニンニクを使った夏らしい一皿です。

総勢9名のシェフが個性あるカレー料理を考案し、メインメニューで3週間に渡り販売する今回のフェアは、シェフ同士も売れ行き人気を意識し、一番を目指し熟考を重ねた料理となりました。趣向を凝らし、牛・豚・鶏、野菜やフルーツなどの食材をそれぞれ選び、煮込みや揚げ物といったオリジナルメニューを用意しています。

新大阪江坂東急 REI ホテルは、季節を感じお客さまの舌が納得する料理を提供して参ります。

《第2週》7月29日(月)～8月2日(金)

・「とろ〜りチーズのチキンペンネグラタン カレー風味」

鶏モモ肉にカレー風味のホワイトソース、チーズをたっぷりのせて焼き上げた一品。

・「鶏モモ肉のピリ辛カレー クスクスと赤レンズ豆添え」

クスクスをスパイシーなチキンカレーと味わう、夏におすすめの一皿。

・「豚肉と夏野菜のカレートマト煮込み」

オクラ、冬瓜、ナスを使ったカレー風味のトマト煮込み。パルメザンチーズでまろやかな味に。

《第3週》8月5日(月)～8月9日(金)

・「鶏モモ肉とバナナカレー煮込み」

カレーにバナナ、レーズン、酒粕を入れ辛味を抑えた、まろやかで少し甘めの味に仕上げた一品。

・「スパイスの効いた鶏モモ肉の竜田揚げ キーマカレーソース」

シェフおすすめのカレースパイスで味付けした鶏モモ肉。キーマカレーと一緒に。

・「牛ミスジ肉と彩り野菜のカレー風味揚げ カレー香るタルタルソースを添えて」

柔らかい牛ミスジ肉と夏野菜を高温の油でサッと揚げ、濃厚なタルタルソースと共にカレー風味豊かな一皿。



### 《夏のカレー料理フェア 開催概要》

【時間】 11:30～14:30 (90分制/ラストオーダー14:00)

【料金】 お1人さま 1,250円 (1,350円)

夏のカレー料理 1品+スープ・サラダ・パンなどのバイキング料理、ソフトドリンク付

WEB サイト : <https://www.tokyuhotels.co.jp/esaka-r/restaurant/plan/49479/index.html>

※写真はイメージです。

※カック内の料金には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。

#### ■レストラン「シャングリ・ラ」

木の温もりを感じる、あたたかな雰囲気のレストラン。東急ハンズと併設しており、ファミリーやビジネス、記念日のパーティーやご宿泊の際のお食事など気軽にご利用いただけます。

■ 新大阪江坂東急 REI ホテル ■

所在地：〒564-0051 大阪府吹田市豊津町 9-6

TEL：06-6338-0109（代表）

大阪メトロ御堂筋線「江坂」駅より徒歩1分。8室のデラックスツインルームを含む全363室の客室のほか、414㎡の宴会場をはじめとする5つの宴会場、レストラン1ヶ所を完備しております。

夏のカレー料理フェアのお問い合わせ

新大阪江坂東急 REI ホテル レストラン「シャングリ・ラ」

営業時間：6:30～22:00

TEL:06-6338-4095（シャングリ・ラ直通）

<本件に対するお問い合わせ先>

新大阪江坂東急 REI ホテル 販売促進 伊藤（いとう）

電話:06-6338-0109/FAX:06-6338-8010

メールアドレス:mi.ito@tokyuhotels.co.jp