

NEWS RELEASE

2012年7月

20年間親しまれたホテルイースト21東京、伝統のカレー  
『七種類のカレーフェア』  
開業20周年記念 『カレーディナーコース』



オークラホテルズ&リゾーツ ホテル イースト21東京(東京都 江東区 総支配人:小川 矩良)では、2階ブラスリー ハーモニーにて、『カレーフェア』を開催いたします。

毎年恒例となる『七種類のカレーフェア』では、定番の「ビーフカレー」・「シーフードカレー」に加え、1日分の野菜(約350g)が入った「充実野菜カレー」・「ハーモニー特製キーマカレー」・ボリュームある「ポークかつカレー」・贅沢な「ビーフステーキカレー」に加え、新メニューに帆立貝・ムール貝・つぶ貝がたっぷり入った「3種のコキラージュカレー」の7種類を揃えました。

また当ホテルは、2012年9月12日(水)に開業20周年を迎えます。開業以来変わらぬ味で親しまれているカレーを、開業20周年記念にディナーコースに仕上げました。すべてはカレーを引き立てる為に、「食前酒」・「なめらかなポタージュ」・「さわやかな特製サワークリームソースのサラダ」・「3種類の料理長自家製ピクルス」・「酸味と甘さが絶妙のデザート」で、コース料理を組み立てた、ホテルイースト21東京こだわりの『ディナーカレーコース』です。

リリースに関するお問い合わせは…

営業企画室 担当 坂本 裕輔  
TEL:03-5683-5750 FAX:03-5683-4520  
sakamoto.y@hotel-east21.co.jp

# 商品概要

## 【七種類のカレーフェア】

◆販売期間：2012年7月1日（日）～  
8月31日（金）

◆提供時間：11:30～14:30

※月曜日を除く。

◆メニュー：全品サラダバー・コーヒー・

ライス or ターメリックライス or ナン付き

- ・ビーフカレー ￥1,680-
- ・シーフードカレー ￥1,680-
- ・1日分の充実野菜カレー ￥1,680-
- ・ハーモニー特製 キーマカレー ￥1,680-
- ・3種のココラージュカレー ￥1,680-
- （帆立貝・ムール貝・つぶ貝）
- ・ポークかつカレー ￥1,680-
- ・ビーフステーキカレー ￥2,310-

（料金は消費税込み・サービス料10%別途）



### 《ビーフカレー》

ホテル自慢の一品。じっくり煮込んだ柔らかいビーフがたっぷり。



### 《シーフードカレー》

エビ、サーモン、白身魚、貝柱など、海の幸が入った定番。



### 《3種の ココラージュカレー》

3種類の貝（帆立貝・ムール貝・つぶ貝）の貝づくしカレー。



### 《1日分の 充実野菜カレー》

トマト、ジャガイモ、ヤングコーン、パプリカ、ナス。1日分(350g)の野菜が入ったヘルシーなカレー。



### 《ハーモニー特製 キーマカレー》

挽肉と野菜の旨みが凝縮されたカレー。



### 《ポークかつカレー》

サクッと揚げたてのかつを添えた、ボリューム満点！



### 《ビーフステーキ カレー》

サーロインステーキを1枚使用した、贅沢なごちそうカレー。

## 開業20周年記念【カレーディナーコース】

◆提供時間：18:00～21:00 ※平日限定。

◆コースメニュー：¥2,940-（消費税込み・サービス料10%別途）

- ・食前酒（マスカットまたはプラムのリキュール）
- ・まろやかな季節のポタージュ
- ・色とりどりのフルーツと野菜のカクテルサラダ
- ・フレンチカレー（ビーフまたはシーフード）
- ・3種類の料理長自家製ピクルス  
（カブ・チェリートマト・カリフラワーなど）
- ・さっぱりヨーグルトとゼリーのデザート テュイル添え



ホテル イースト21 東京 ～オークラホテルズ&リゾート～

- 所在地：〒135-0016 東京都江東区東陽6-3-3
- 代表者：総支配人 小川 矩良
- ホテル開業日：1992年9月12日
- 客室数：404室
- アクセス：地下鉄東西線 東陽町駅より、徒歩約7分。  
東京駅より車で約10分。

ブラスリー ハーモニー

- 所在地：ホテル イースト21東京 2階
- 営業時間：ランチ/11:30～14:30  
ディナー/18:00～21:00（土日祝日17:00～）
- ご予約・お問合せ：  
03-5683-5714（ブラスリー ハーモニー直通）

