

## インド政府も認めた最高のシェフを招聘

アジア最大の高級ホテルグループ「タージ ホテルズ リゾーツ & パレス」

ヘマント・オベロイ総料理長による「インド料理フェア」を開催

期間:2012年8月1日(水)~8日(水)

場所:ホテルオークラ東京 コーヒーショップ「ダイニングカフェ カメリア」(別館1階)

ホテルオークラ東京

ホテルオークラ東京(代表取締役社長:清原當博)では夏限定「インド料理フェア」を2012年8月1日(水)~8日(水) コーヒーショップ「ダイニングカフェ カメリア」にて開催いたします。またこの期間は暑い夏にぴったり、オークラ自慢のカレーをご用意した「夏のカレーフェア」(7/1~8/31 開催)と併せたスペシャルウィークとなります。

インドの国賓をもてなすホテルとして知られる「タージ マハール パレス、ムンバイ」。100年以上の歴史を持つ老舗ホテルの総料理長であるヘマント・オベロイ氏をはじめ、本格的なナンを作るためのタンドール窯の職人も含め4名のインド人シェフを招聘します。

インドのシン首相からの指名を受けて海外訪問に帯同することもあるオベロイ氏の数々の功績を残したオリジナルメニューをご堪能いただけます。ランチメニューでは、南インドなどで馴染みがあり独特な香りを持つカレーリーフを使ったカレーや、ボリュームたっぷりの骨付きラム肉のカレーを人気のサラダバー「ベジタブルガーデン」と合わせてお楽しみいただけます。ディナーメニューでは、クラシックとモダンが融合し、洗練されたインド高級料理のコースをご用意しました。

好評のため今年で4回目となる、この「インド料理フェア」は開催される数々の料理フェアの中でも人気の高いフェアです。



「タージ ホテルズ リゾーツ & パレス」

ヘマント・オベロイ総料理長

## 【メニュー】

### ランチセットメニュー (¥3,150)

下記の 2 種のメインいずれかに、ナンまたはバスマティライス、カメリアのサラダバー「ベジタブルガーデン」、コーヒーまたは紅茶(チャイ)がつきます。

- ・ **海老カレー ココナッツとカレーリーフの香り**

南インドやスリランカで使われる柑橘系のさわやかな香りが特徴のカレーリーフを使ったカレー。インドでよく使われるグリーンマンゴーと煮込んであり、甘味が特徴的です。

- ・ **仔羊すね肉のカレー**

大胆に骨付きのラム肉がのったボリュームたっぷりのカレーは1番人気。1日かけて特製のソースに漬け込み、2時間じっくりと肉がやわらかくなるまで煮込みます。

オベロイ氏オリジナルのインドカレーと一緒に楽しみいただけるサラダバー「ベジタブルガーデン」。

約 30 種類の新鮮な野菜と、13 種のドレッシング、6 種のトッピングをそろえ、ビタミンには目がない女性客や、日頃野菜が不足しがちなビジネスマンの方々に大好評をいただいております。



サラダバー「ベジタブルガーデン」

### ディナーセットメニュー (¥5,250)

前菜、スープ、メイン全てがオベロイ氏オリジナルのインド高級料理を提供させていただきます。どれも色味豊かでインド料理と洋食が専門のオベロイ氏ならではのモダンに仕上げられたお料理です。

- ・ **蟹と帆立貝のミルフィーユ仕立て**
- ・ **ローストコーンスープ**
- ・ **海老のタージ風 ザクロの香り**
- ・ **スパイシーな鶏胸肉 黒胡椒風味のクリーミーなソースとともに**
- ・ **ナンまたはバスマティライス**
- ・ **スペシャルデザート タージ風**
- ・ **コーヒーまたは紅茶(チャイ)**

その他、鶏胸肉のタンドール焼き マライ風(¥2,205)、鶏胸肉の炊き込みご飯(¥2,415)、レンズ豆のカレー(¥1,890)などア・ラ・カルトメニューも多数ご用意しております。

## 【ヘマント・オベロイ氏】

首相からの指名を受けて、海外訪問に帯同したり、ムンバイで国賓や著名人をお迎えする際に晩餐会を担当するなど、国を代表する舞台上で広く活躍しています。2002年には総料理長としての功績が認められ、シンガポールで開催された国際的な美食の祭典「ワールド・グルメ・サミット」に「マスターシェフ」として招待されました。インド人シェフの中でその後もサミットに出席し、2度も腕を振るったのはオベロイ氏だけです。

彼の多大な実績の根底には、インドの都市から小さな村まで各地を周遊し、各地域でスパイスのバリエーションが豊富なインド料理を包括的に学んだ経験が潜んでいます。オベロイ氏の創り出すレシピは、古くからインドの食文化に根付く香辛料を巧みに使いながらモダンに仕上げられており、伝統的なインド料理とは一線を画すものばかりです。

## 【タージ ホテルズ リゾーツ & パレス】

「タージ ホテルズ リゾーツ & パレス」はインド国内55の地域に92のホテルと、モルディブやマレーシアなど国外に16ホテルを展開するアジア最大の高級ホテルグループです。グループのフラッグシップホテルである「タージ マハール パレス、ムンバイ」は1903年に開業し、エリザベス女王陛下や、オードリー・ヘップバーンなど数多くの国賓や著名人をお迎えしてきました。

2007年にオークラ ホテルズ & リゾーツとジョイントマーケティング契約を締結し、それを機会に、2008年から過去3回、ホテルオークラ東京にてオベロイ氏によるインド料理フェアを開催しており、毎年ご好評いただいております。

## 【開催概要】

### インド料理フェア

By タージ ホテルズ リゾーツ & パレス

期間：2012年8月1日(水)～8月8日(水)

会場：ダイニングカフェ カメリア(別館1階)

時間：ランチ 11:00～14:30 (サラダバー 11:30～)

ディナー 17:30～21:30

後援：駐日インド大使館／公益財団法人 日印協会

協力：タージ ホテルズ リゾーツ & パレス／

オークラ ホテルズ & リゾーツ



アラビア海を望む

「タージ マハール パレス、ムンバイ」

### 報道関係の方からのお問い合わせ先

ホテルオークラ東京 営業企画部 広報課 江口・福原・坂本

〒105-0001 東京都港区虎ノ門 2-10-4 TEL:03-3224-6731(直通)