NEWS RELEASE

TOSHI CENTER HOTEL

2019 年 5 月 30 日
都市センターホテル

夏本番、スパイスで暑さを乗り切る！

レストラン アイリス「情熱のカレーフェア」

期間：2019 年 7 月 1 日（月）～8 月 31 日（土）

リーガロイヤルホテルグループ 都市センターホテル（千代田区平河町 総支配人 相坂 博）は、
2019 年 7 月 1 日（月）～8 月 31 日（土）まで、「レストランアイリス」にて「情熱のカレーフェア」を開催いたします。
レストラン アイリスが 10 年以上続ける夏の恒例カレーフェア。
今年は、暑い夏におすすめのスパイスが効いたカレーを 2 か月間、月替わりでご用意いたします。

【7 月限定メニュー】
仔羊のキーマカレー 夏野菜添え（写真上）
メカジキのポワレ タマリンドカレー（写真下）

【8 月限定メニュー】
チキンのマサラ焼き トマトのファルシ添え（写真上）
マカダミアナッツとココナッツミルクのシーフードカレー（写真下）

7 月は、「メカジキのポワレ タマリンドカレー」と「仔羊のキーマカレー 夏野菜添え」をご用意。
「メカジキのポワレ タマリンドカレー」は、南インドでは定番のタマリンド（甘酸っぱい味のアフリカ原産のフルーツ）を使ったスパイシーで酸味の効いたカレーをメカジキと一緒にお召し上がりいただきます。
「仔羊のキーマカレー 夏野菜添え」は、10 種類以上のスパイスで煮込んだ夏におすすめの一品。
8 月は、「マカダミアナッツとココナッツミルクのシーフードカレー」と「チキンのマサラ焼き トマトのファルシ添え」をご用意。
「マカダミアナッツとココナッツミルクのシーフードカレー」は、インドネシア料理でよく用いられるサンバルトラシ（海老ペースト入り辛味調味料）をベースとし、ココナッツミルクのまろやかさに後からくる唐辛子の辛さがくせになるカレー。
「チキンのマサラ焼き トマトのファルシ添え」は、インドの代表的なマサラ（混合香辛料）のスパイシーさとカシューナッツのコクを味わえる一品です。

「情熱のカレーフェア」詳細は次項の通りです。

●フェア名：「情熱のカレーフェア」

【期間】2019 年 7 月 1 日（月）～8 月 31 日（土）

【提供時間】 11：00～14：00

【料金】 各¥1,300

【内容】 7 月限定　メカジキのポワレ　タマリンドカレー
仔羊のキーマカレー　夏野菜添え

8 月限定　マカダミアナッツとココナッツミルクのシーフードカレー
チキンのマサラ焼き トマトのファルシ添え

【7 月限定メニュー】

メカジキのポワレ　タマリンドカレー

タマリンドの酸味とスパイスの辛味が夏におすすめの一品。
ふっくらと焼き上げたメカジキとの相性も抜群です。
付け合わせには、キャベツのココナッツ炒めと
レモンのピクルスを添えました。

仔羊のキーマカレー　夏野菜添え

仔羊のひき肉をチリパウダー、クミンなど 10 種類以上の
スパイスと共に煮込んだ食欲がそそられる一品。
彩り豊かな夏野菜と一緒にお召し上がりください。

【8 月限定メニュー】

マカダミアナッツとココナッツミルクのシーフードカレー

ココナッツミルクのまろやかさに後からくる唐辛子の辛さが
くせになるカレー。ココナッツフレークとパン粉でカラッと揚げた
海老をはじめ、シーフードを添えた見た目にも豪華なカレー。

チキンのマサラ焼き トマトのファルシ添え

マサラのスパイシーさとカシューナッツのコクが
チキンの旨味とよく合うカレー。
トマトの中にキノコを詰め、チーズで焼き上げたファルシと
カレー風味の野菜の煮物（サブジ）もお楽しみいただけます。

【お客様からのお問合わせ先】
レストラン　アイリス　TEL(03)5216-8811(直通)
http://www.rihga.co.jp/toshicenter

※写真はイメージです。
※表示料金には、税金が含まれております。

★☆本件に関する取材等お問合わせ先☆★
都市センターホテル　企画課　水野（みずの） 彩香（あやか） ／ 三輪（みわ） 菜緒子（なおこ）
〒102-0093　東京都千代田区平河町 2-4-1　TEL(03)5216-8803(直通)　FAX(03)3262-8311