

真夏のカレーフェア

# CURRY FAIR 2022

夏限定!! 素材とスパイスにこだわったワンランク上のホテルカレーをご賞味ください。

2022.7.23 Sat. ▶ 2022.8.31 Wed.

【ご提供時間】  
11:00 ~ 16:30

## — 伝承カレー —

ホテルカデンツァ東京 総料理長 石川智の師である、  
元第一ホテルグループ総料理長 樽田博幸氏が  
第1回東京オリンピックの選手村で提供し、  
世界中のアスリートに大絶賛された伝説のカレー。  
2020 東京オリンピックにも伝承されている。  
“伝承カレー”をこの夏、期間限定でご提供。



オマール海老ソテーカレー



国産牛のローストビーフカレー



スパイシーホットカレー

- 牛肉の旨味がぎっしりと詰まった定番カレー  
・国産牛とグリル野菜カレー ￥2,000
- 宮崎県のブランド牛“尾崎牛”を使用した贅沢なカレー  
・尾崎牛とグリル野菜カレー ￥3,500
- 海の風味とゴロゴロ野菜が相性抜群  
・小海老とグリル野菜カレー ￥1,700
- 大海老フライを添えたボリューム満点カレー  
・大海老フライカレー ￥2,000
- ホテルメイドローストビーフをふんだんに使ったカレー  
・国産牛のローストビーフカレー ￥2,800
- 素材の旨味が凝縮されたこだわりのカレー  
・オマール海老ソテーカレー ￥3,300
- 辛さの中にも素材の旨味を感じる旨辛カレー ★辛さの調節可能  
・スパイシーホットビーフカレー ￥2,300

※表示価格は消費税とサービス料が含まれております。 ※写真はイメージです。