

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—

ホテルカデンツア東京 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