

## プリンスホテル

# 夏におすすめ！カレー特集

### 1. 各プリンスホテルの隠れメニュー、目で楽しむ色とりどりの「カレー 6 レンジャー」

(1) 透明 (2) ピンク (3) 緑 (4) 黒 (5) 赤 (6) 白

### 2. 旅先で食べたいこだわりのシェフおすすめカレー

- (1) 30 年愛され続ける、オマール海老入り高級カレー
- (2) 夏限定、OH！磯カレー
- (3) 富良野の食材をふんだんに使った地産地消のオムカレー

### 1. 「カレー 6 レンジャー」

(1) 透明

#### 蒲郡プリンスホテル 「透明カレー」

具の美しさを見せたいと思い、行き着いたのがルーを透明にすることのはじまり。

ベースとなるブイヨンは、手間を惜しまず約 9 時間、丁寧にアクを取ることで、

ルーを透き通った透明にすることが可能になりました。

【料金】 ¥ 3,800 (サラダ、デザート、コーヒー付)

【期間】 通年

【場所】 メインダイニングルーム (11:30A.M. ~ 2:00P.M.)

TEL: 0533-68-1111



(2) ピンク

#### ザ・プリンス 箱根 「シーフードと箱根西麓野菜の“恋のラッキーカラーピンク”カレー」

恋愛成就で人気の「九頭龍神社」から徒歩 20 分の所に位置するザ・プリンス 箱根では、ピンク色のカレーを販売しております。ピンク色の秘密は、ホワイトカレーに天然の“ピーツ”を使用。人口着色料は使用しておりません。マイルドな味ながら後からほんのり辛味もくる味で、女性やお子さまにも人気です。

【料金】 ¥ 2,000 (コーヒー or 紅茶付き)

【期間】 通年

【場所】 ガーデンカフェ & レストラン ソラノシタ (12:00NOON ~ 2:30P.M.)

TEL: .0460-83-1111



### (3) 緑

#### 鎌倉プリンスホテル「江ノ電カレー」(1日15食限定)

江ノ電全線開通 100 周年と鎌倉プリンスホテル開業 15 周年を記念した期間限定の江ノ電カレー。

緑色のルーと黄色のライスで江ノ電(カラー)をイメージし、湘南近海で採れたサザエ、しらすの唐揚げ、天使海老、イカ、夏野菜、マイクロトマトなどを盛り付けたターメリック炊き込みライスに、ホワイトカレーにほうれん草で色づけした緑色のルーをかけてお召しあがりいただきます。

【料金】¥2,800(サラダ&デザートバー・コーヒー付き)

先着 500 名さまに「江ノ電ぶっくりケータイクリーナー」プレゼント。

【期間】2010 年 8 月 1 日(日)～9 月 30 日(木) 8 月 23 日～27 日は除く

【場所】ル・トリアノン(12:00NOON～3:00P.M.)

TEL:0467-32-1111



### (4) 黒

#### ホテル大箱根「黒が香る やまゆりポークと黒ゴマのキーマカレー」



神奈川県の花の名を冠した「やまゆりポーク」を贅沢にひき肉として使い、しっかりとした肉の旨みがスパイスに溶け込み、黒ゴマとチーズを加えることによりさらに栄養価も風味もアップした絶妙な味わいのカレーです。

【料金】¥1,500

【期間】2010 年 8 月 1 日(日)～9 月 30 日(木)

【場所】グリル(11:30 A.M.～1:00 P.M.)

TEL:0460-84-3111

### (5) 赤

#### グランドプリンスホテル赤坂「オマール海老とホタテ貝のレッドカレー」

ココナッツミルクで仕上げたシーフードと夏野菜の辛口タイ風カレー。香辛料やハーブ、唐辛子をたっぷり加えたペーストは見た目も真っ赤っ赤。新鮮なオマール海老や帆立貝、夏野菜を加えて煮込むことで、辛さの中にも味わい深いコクを生み出しています。

【料金】¥2,160

【期間】2010 年 7 月 16 日(金)～8 月 31 日(火)

【場所】コーヒーハウス「ポトマック」(11:00A.M.～10:30P.M.)

TEL:03-3234-1111



### (6) 白

#### 杉田ゴルフ場「バンカーカレー」



バンカーに見立てたホワイトカレーには、相模湾産のイカをトッピング。ドライカレーに万能葱をあしらひ、グリーン丘を表現した、ゴルフ場ならではのカレーです。プチトマトを今流行のカラーボールに見立てました。

【料金】¥1,200(ドリンクバー付き)

【期間】2010 年 8 月 1 日(日)～9 月 30 日(木)

【場所】レストラン ポルト(11:30A.M.～6:30P.M. 土・日 10:30A.M.～)

TEL:045-782-1111

## 2. 旅先で食べたいこだわりのシェフおすすめカレー

### (1) 川奈ホテル「オマールカレー」

5日間かけて作る、30年以上愛されるロングランカレー。

帆立貝のボワレと、パプリカ、玉ねぎのソテーが入っているカレーに、オマール海老を贅沢に添えました。すべて手作りのため、カレーのベースができるまでに4日間、さらに仕上げの味付けに1日かかるという1品です。

【料金】¥4,000(サラダ、デザート、コーヒー付)

【期間】通年

【場所】グリル(11:00A.M.～5:00P.M.)

TEL:0557-45-1111



### (2) 大磯プリンスホテル「OH!!磯カレー」

海を目の前に臨む景色を眺めながら、磯の香りを楽しんでいただくカレー。

芽ひじき、青海苔を煮込んだカレーに、鰹フライやさざえの磯焼きをトッピングした、夏限定で楽しめるメニューです。

【料金】¥1,900(サラダバー付)

【期間】2010年8月1日(日)～9月30日(木) 9/18～9/26は除く

【場所】メインダイニングルーム

(11:30A.M.～2:30P.M. 9/1より土日は3:30P.M.まで営業)

TEL:0463-61-1111



### (3) 新富良野プリンスホテル「富良野オムカレー」

地元養鶏場の新鮮卵を使い、じゃがいも、玉葱、人参など、富良野の名産品を摩り下ろしじっくり煮込んだカレーをかけたオムカレー。

さらに福神漬けにも、ふらのメロンが入った、贅沢な一品です。

【料金】¥1,000(ふらの牛乳付き)

【期間】通年

【場所】レストラン十勝(11:30 A.M.～5:00 P.M.)

TEL:0167-22-1111



全ての料金にサービス料・消費税が含まれております。

プリンスホテルのホームページでもカレーの特集を紹介しております。<http://www.princehotels.co.jp/prologue/vol02/food.html>

本件に関する報道各位からのお問合せは

株式会社プリンスホテル 広報担当:中尾根、厚地、竹越、赤坂

TEL:03-5928-1154 FAX:03-5928-1516

プレスリリースサイトリニューアル! RSS 機能で新規リリースアップをお知らせいたします。

<http://blog.princehotels.co.jp/press/>