

< 報道関係各位 >

ダイニングカフェ カメリア 「カレーフェア」

スパイシーで香り豊かなカレーからオークラ伝統のカレーまでバラエティー豊富な定番フェア

【開催期間】2010年7月1日(木)～7月11日(日)

2010年7月20日(火)～2010年7月31日(土)

スペシャル ウィーク

タージ ホテルズ リゾーツ & パレス 「インド料理フェア」

「タージ マハール パレス & タワー」の総料理長 Hemant Oberoi 氏による
本場の味覚を体験

【開催期間】2010年7月12日(月)～2010年7月19日(月)

ホテルオークラ東京

ホテルオークラ東京では、7月1日(木)よりダイニングカフェ カメリアにて毎年ご好評をいただいている「カレーフェア」を開催いたします。またスペシャルウィークとして、7月12日(月)～19日(月)までの期間、「タージ マハール パレス & タワー」(インド・ムンバイ)の総料理長 Hemant Oberoi 氏を招聘し、伝統的な料理法を守りながらも新しい感覚で調理された料理の数々をお楽しみいただける「インド料理フェア」を行います。



《インド料理フェア イメージ》

ダイニングカフェ カメリアは開業以来伝統の味を守り続ける人気の「ビーフカレー "オーククラシック"」やとろけるように柔らかいビーフの入った「特選和牛とろとろカレー」など常時5種類のバラエティーに富んだメニューを提供しています。今回の「カレーフェア」ではこれらのメニューに加え、毎年同フェアで好評をいただいている「ドライカレー 温泉卵添え カメリアスタイル」や「ポークヒレのカツカレー」などスパイシーで香り豊かなカレーをお楽しみいただけます。

またスペシャルウィークとして7月12日(月)から19日(月)までの間「インド料理フェア」を開催いたします。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」のフラッグシップホテルとして100年以上の歴史を誇る「タージ マハール パレス & タワー」より歴代国王など数々の賓客をもてなしてきた総料理長のHemant Oberoi氏と他4名のスタッフを招聘いたします。「海老カレー ココナッツとカレーリーフの香り」や「牛フィレ肉のソテー タージ マハール パレス風」など本格的なインド料理の数々をお召し上がりいただけます。

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」はインドを代表する財閥「タタグループ」の系列で、100年以上の歴史ある、アジア最大級の高級ホテルグループです。インド国内45地域に80のホテル、国外はアメリカ、オーストラリア、モルディブなどに合計20のホテルを展開しており、温かいおもてなしと世界基準のサービスにより、多くのお客様から高い支持を得ております。2007年には、株式会社ホテルオークラが運営する国際的なホテルグループであるオークラ 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いたしました。提携を記念し、2008年には「インド料理フェア」を開催し、多くのお客様に様々な種類のインド料理を味わう機会をご提供いたしました。

ダイニングカフェ カメリア『カレーフェア』開催概要

【開催期間】 2010年7月1日(木)～7月11日(日)
2010年7月20日(火)～7月31日(土)
(7月12日～19日は次頁のインド料理フェアを開催いたします。)

【会場】 コーヒーショップ『ダイニングカフェ カメリア』(別館1階)
TEL: 03 - 3505 - 6074

【提供時間】 11:30～21:30

【メニュー】 ドライカレー 温泉卵添え カメリアスタイル ¥2,520
小海老のカレーを二種の味わいで(トマト風味、ココナッツ風味) ¥2,415
ラムのグリーンカレー ¥2,625
ポークヒレのカツカレー ¥3,150
サービス料別

タージ ホテルズ リゾーツ & パレス 『インド料理フェア』開催概要

- 【開催期間】 2010年7月12日(月)～7月19日(月)
- 【会場】 コーヒーショップ『ダイニングカフェ カメリア』(別館1階)
TEL: 03-3505-6074
- 【提供時間】 11:30～21:30
- 【協力】 駐日インド大使館、タージ ホテル リゾーツ & パレス

《メニューのご案内》

ランチセットメニュー ￥5,250

提供時間 11:30～14:00

帆立貝のソテー タージ風トマトソース添え
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共に
または
海老カレー ココナッツとカレーリーフの香り
マサラティーのアイスクリーム
コーヒー

ディナーセットメニュー ￥6,300

提供時間 17:30～21:30

蟹サラダと海老のミルフィーユ仕立て
または
ポテトとアプリコットのケーキ タマリンドドレッシング添え
スパイシーなすずきのソテー
または
牛フィレ肉のソテー タージ マハール パレス風
マサラティーのアイスクリーム
または
クレープで巻いた人参のミルクプディング
コーヒー

サービス料別

20種類のア・ラ・カルトメニューのご用意もございます。

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 鈴木・天野
〒105-0001 東京都港区虎ノ門2-10-4 TEL: 03-3224-6731

一般の方からのお問合せ先

ホテルオークラ東京 TEL: 03-3582-0111 (代表)