

2022年3月30日

**本格的フィリピン料理を帝国ホテル 東京で味わう「フィリピンフェア」
2022年4月1日（金）～4月30日（土）に開催**

フィリピン観光省（東京都港区 東日本代表:ニール P. バレステロス）は、4月1日（金）～30日（土）に、帝国ホテル 東京 本館 1階「パークサイドダイナー」で開催される「フィリピンフェア」に、協力していることを発表しました。

フィリピンでは、2018年より毎年4月を「フード月間」として、本国および諸外国でフィリピン料理に親しんでいただくための施策を行っています。その一環として、帝国ホテル 東京で3回目となる「フィリピンフェア」が開催されることとなりました。フィリピン大使館が推薦するフィリピン人シェフ、マリーヴ・イノマタ氏の監修による伝統料理や家庭料理をアレンジした料理4品と、フィリピンならではのフルーツを使ったノンアルコールカクテル1品をお楽しみいただけます。

■ビガン・ロンガニーサをバーガー仕立てで ¥3,000

フィリピンのルソン島北部にあるビガン市は、16世紀のスペイン統治時代の古都で、町の一角が世界遺産に登録されています。スペイン風の古い街並みが残る石畳の「クリソロゴ通り」周辺で二輪馬車のカレッサが走る姿は、まるで映画のセットに迷いこんだような気分に入ることができます。

当地の名物料理である“ビガン・ロンガニーサ”は、スペインから伝わった豚ひき肉のソーセージです。ニンニクと胡椒が効いたジューシーなビガン・ロンガニーサのパテを、クリーミーなカッターチーズやパイナップルと重ねてバーガーに仕立てました。サツマイモのフライとオニオンリングを添えてご提供いたします。



ビガン市の街並み



■ ポークアドボ ココナッツとレモングラスの香りで ¥3,300

アドボはフィリピンの代表的な家庭料理です。スペイン植民地時代に、フィリピン人がお酢を使って料理しているのをスペイン人が見て、酢につけるという意味の「アドバル（adobar）」と呼んだのが料理名の由来です。豚肉や鶏肉、牛肉をニンニクや酢、醤油、胡椒と一緒に煮込んで作ります。フィリピンフェアでは、大きめにカットしたジューシーな豚肉を干しシイタケとともにお酢で煮込み、ニンニク、ローリエ、黒胡椒を加えて仕上げました。ジャスミンライスとともにご提供いたします。


■ シュリンプかき揚げ “ウコイ” をマンゴー風味のチリソースで ¥2,800

日本と同じ島国のフィリピンでは、新鮮な魚介類を使った料理が多いのも大きな特徴です。フィリピンの家庭料理である“ウコイ”は、エビとカボチャ、玉ねぎ、人参などの野菜をかき揚げのように揚げたものでカリカリとした食感が楽しめます。一緒に添えたソースは、マンゴーの甘さとシラチャーソースのほど良い辛さがアクセントとなり、前菜やお酒のおつまみにもぴったりの一品です。


■ バナナの揚げ春巻き ココナッツムースを添えて ¥2,000

日本で流通しているバナナの7~8割はフィリピン産。トロピカルフルーツ王国のフィリピンでも人気なのが、バナナの春巻き“トゥロン”です。バナナと紫イモのジャムを薄い皮で巻いて揚げ、ココナッツのムースとバナナのソース、マンゴーを添え、シェイブしたフィリピンチョコレートのをせた温かいデザートです。お好みで別添えのアンブレズソース（卵黄と牛乳を使ったデザートソース）ともにお召し上がりください。


■ ウォーター リリー（ノンアルコールカクテル） ¥1,500

フィリピンの川に浮かぶスイレンの葉をイメージしてマリ－ヴシェフが考案したカクテルです。栄養価の高さから“奇跡の果実”とも言われているカラマンシーは、フィリピンではとてもポピュラーな柑橘で、ジュースとしても人気です。そのカラマンシージュースとソーダをあわせ、ノンアルコールのロングカクテルに仕立てました。酸味の効いたキリッと爽やかな味わいで、飾ったすだちとしその葉の香りがアクセントになっています。





フィリピンフェア 概要

期間：4月1日（金）～4月30日（土）

場所：帝国ホテル 東京 本館 1階「パークサイドダイナー」

提供時間：11:00～22:00（ラストオーダー21:30）

※営業時間は変更となる可能性がございます。詳しくは帝国ホテル公式ホームページをご確認ください。

<https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/news/cat311/20200302.html>

後援：駐日フィリピン共和国大使館

お問い合わせ：TEL.03-3539-8046（パークサイドダイナー 直通）

※料金はすべて消費税込、サービス料別。

フィリピン観光省について

フィリピン観光省は、フィリピンでの観光産業を普及、促進、発展させることを目的にしている政府機関です。日本国内でフィリピンの観光地や文化などを紹介する様々な観光誘致を行っています。

フィリピン観光省 公式サイト：<https://philippinetravel.jp/>

メディア向けフォトギャラリー：<https://philippinetravel.jp/gallery/>

Facebook：

It's More Fun in the Philippines

<https://www.facebook.com/PhilippineTravelJP/>

フィリピン政府観光省 大阪事務所（旅行業界関係者向け）

<https://www.facebook.com/philippinetraveljpb2b>

Instagram：

<https://www.instagram.com/philippinetraveljp/>

Twitter：

<https://twitter.com/PhilTravelJP>

【本件の問い合わせ先】

共同ピーアール株式会社 フィリピン観光省 PR チーム：大塚、白武

Email: dot-philippines-pr@kyodo-pr.co.jp