



当ホテルの人気のカレーが

レトルトになって新発売♪

ホテルカデンツァ東京 Hotel Curry

大量の玉ねぎを飴色になるまでじっくりと炒めて甘みと旨味を引き出し、生姜・にんにく・鶏肉の出汁を絶妙に配合した濃厚でスパイシーな秘伝のカレー。

◆ ホテルカレーチキン 1箱 (200g)

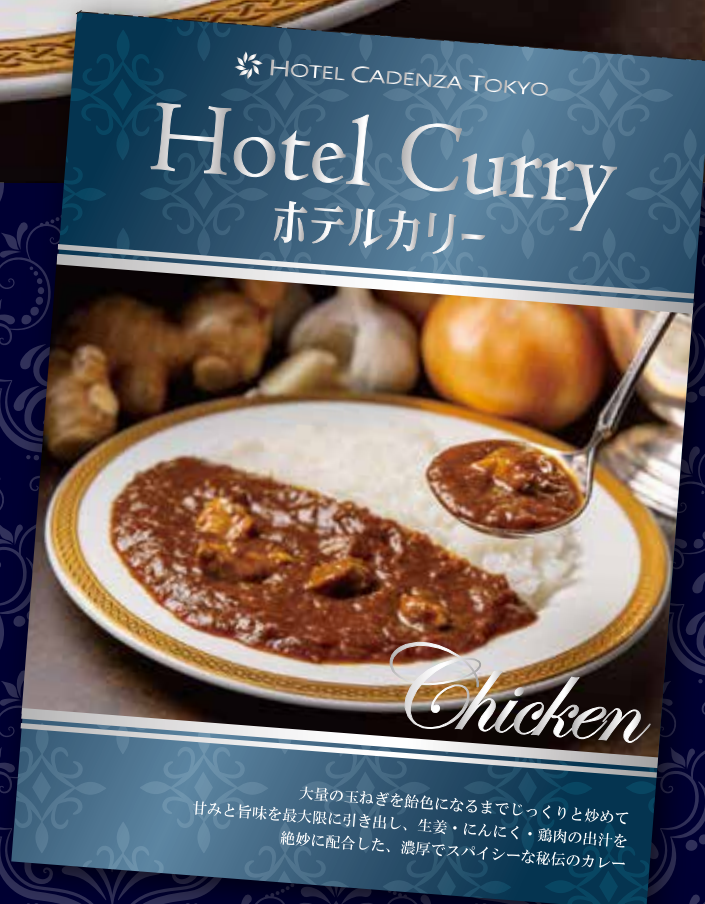
¥ 900 税込



師から受け継いだ伝承カレー

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 1964 年に日本で開催されたスポーツの国際大会の選手村で提供し、世界中のアスリートに絶賛された伝説のカレー。

お土産や
ギフトにも
最適です♪



大量の玉ねぎを飴色になるまでじっくりと炒めて甘みと旨味を最大限に引き出し、生姜・にんにく・鶏肉の出汁を絶妙に配合した、濃厚でスパイシーな秘伝のカレー