

報道関係者各位

2024年3月13日  
トルコ共和国大使館 文化観光局

トルコ・日本外交関係樹立 100 周年  
帝国ホテル 東京「トルコフェア」4/1（月）～4/30（火）初開催！



「イズミル風ミートボール」

今年トルコ・日本外交関係樹立 100 周年を迎えることを記念し、トルコ共和国大使館後援の下、4 月 1 日（月）から 4 月 30 日（火）まで帝国ホテル 東京、本館 17 階インペリアルバイキング サールにて「トルコフェア」を開催いたします。これまで数多くの国のフードフェア開催してきた帝国ホテル 東京ですが、トルコ料理をテーマとしたフェアは今回が初開催となります。

世界三大料理の一つと称されるトルコ料理は、中央アジアにルーツを持ち、その後アナトリアでさらに豊かに育まれ、オスマン帝国時代には 3 つの大陸を結びつけた歴史があります。今回は、本国から招いた 3 名のシェフの監修の下、家庭料理からスイーツまで全約 20 品をご提供予定です。

メニューの一部をご紹介しますと、ヨーグルト、ニンニク、きゅうりのハーモニーが思いがけない美味しさを生み出す「ジャジキ（きゅうりのヨーグルトスープ）」、揚げたミートボールと別々に炒めたジャガイモ、トマトを合わせてオーブンで焼いた「イズミル・キョフテ（イズミル風ミートボール）」、野菜とハーブをオリーブオイル、レモン汁でさっぱりと和えた、トルコでは定番の「チョバン・サラダ（羊飼いのサラダ）」、水で溶いた小麦粉を細い麺のように伸ばし、ピスタチオ、バターなどと合わせてオーブンでこんがり焼き、仕上げに砂糖のアイシングをかけた「テリカダユフ（ピスタチオ入り焼きカダイフ）」など、食材も調理方法も非常にバラエティー豊かなトルコ料理をお楽しみいただける機会となっています。



「きゅうりのヨーグルトスープ」



「羊飼いのサラダ」



「ピスタチオ入り焼きカダイフ」

## 帝国ホテル 東京「トルコフェア」概要

期間：2024年4月1日（月）から2024年4月30日（火）まで

会場：帝国ホテル 東京本館17階 インペリアルバイキング サール（東京都千代田区内幸町1丁目1-1）

<https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/sal/>

時間/料金：

	平日	土日・祝
ランチ 11:00-15:00	¥12,000 (¥6,500)	¥14,000 (¥8,000)
ディナー 17:30-22:00	¥17,000 (¥8,500)	¥19,000 (¥10,000)

\*（）内はお子様4-12歳料金、3歳以下は無料

\*税・サービス料込

メニュー例：※食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合があります。

### 【COLD メニュー】

- ・フムス（ひよこ豆のペースト）
- ・ジャジキ（きゅうりのヨーグルトスープ）
- ・チョバン・サラダ（羊飼いのサラダ）
- ・メリジメッキ・キョフテスイ（赤レンズ豆の団子）
- ・クスル（ブルグル\*サラダ）

### 【HOT メニュー】

- ・エゾギェリン・スープ（スパイシー赤レンズ豆スープ）
- ・ヒュンキヤル ベーンディ（ラムシチュー 柔らかいナスのペースト添え）
- ・タヴクル・ノフトウル・ピラフ（鶏肉とひよこ豆のピラフ）
- ・イズミル・キョフテ（イズミル風ミートボール）
- ・カリデス・ギュベッチ（エビのキャセロール）
- ・ミュジュヴェリ（ズッキーニのフリッター）

### 【デザート】

- ・フルン・ストウラッチ（オープン焼きライスプディング）
- ・テリカダユフ（ピスタチオ入り焼き カダイフ\*のデザート）
- ・アシューレ（ノアの箱舟プディング）

### 【パン】

- ・エキメッキ（トルコ風テーブルブレッド）
- ・ラマダン・ピデズィ（ラマダーン・ピデ・ブレッド）
- ・スイミット（トルコ風ごまパン）

\*ブルグル：小麦を粉末にせず全粒のまま湯通しした後に挽き割りしたトルコの国民食の一つ

\*カダイフ：水で溶いた小麦粉を細い麺のように伸ばした生地

予約・お問い合わせ先：インペリアルバイキング サール 03-3539-8187（直通）

ウェブサイト：<https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/sal/>

## トルコについて

地中海沿岸に位置し有名なボスポラス海峡が隔てるアジアとヨーロッパを結ぶトルコは、何世紀にもわたり文化的な交流と多様性の拠点と考えられてきました。多様な文明が反映された歴史、遺跡、自然や美食を有し、多目的なデスティネーションです。伝統とモダンが融合した芸術やファッションをはじめ、ダイナミックなショッピングやエンターテインメントライフによって世界中から訪れる人々を魅了し続けています。2023年には全世界から5,670万人の観光客を迎えました。2023年にトルコ共和国として建国100周年を迎えたのに続き、2024年は日本との外交関係樹立100周年を迎えます。

トルコの詳細は公式ウェブサイト (<https://goturkiye.jp/>) または以下のSNSをご覧ください。

Facebook: <https://www.facebook.com/GoTurkiye.jp>

X(Twitter): [https://twitter.com/GoTurkiye\\_jp](https://twitter.com/GoTurkiye_jp)

Instagram: [https://www.instagram.com/goturkiye\\_jp/](https://www.instagram.com/goturkiye_jp/)

YouTube: <https://www.youtube.com/c/tourismturkeyjp>

## トルコ観光広報・開発庁 (TGA) について

トルコ観光広報・開発庁 (TGA) は、国内外の観光市場においてのトルコのブランディングを確立させ、観光やビジネスにとって魅力的な渡航地としての認知を高めるため、文化観光省が定めた観光戦略や政策に基づき、あらゆるプロモーション、マーケティング、コミュニケーション活動を行っています。世界各地の現在の観光機会を促進・販売するとともに、観光の潜在的分野を発見・改善・確立していきます。

<本リリースに関するお問い合わせ>  
トルコ共和国大使館 文化観光局 広報代理店  
キャンドルウィック株式会社 (担当: 新村)  
Email: t-turkiye@candlewick.co.jp  
Tel: 03-6261-6050 Fax: 03-6261-6051