



トルコ・日本外交関係樹立100周年記念

# Turkish Food Fair

100th Anniversary of the Establishment  
of Diplomatic Relations Between Türkiye and Japan

トルコフェア

April 1<sup>st</sup> ~ 30<sup>th</sup>, 2024



イメージ/Image

## 世界三大料理のひとつと称される トルコ料理が4月限定でバイキングに登場

中央アジアにルーツを持ち、アナトリアで育まれたトルコ料理。豊かな大地から採れる多くの食材や東西の文化の交流地であることなど、多彩な要素が混じり合い生まれました。3名のトルコ人シェフの監修による美食の数々をご堪能ください。

Turkish cuisine, one of the world's three major cuisines, will be served at the buffet dining in April. Please enjoy a variety of gastronomic delights supervised by three Turkish chefs.

トルコ料理監修シェフ Chefs Supervising Turkish Cuisine



バイラム オズレキ  
Bayram ÖZREK

ガストロノミー業界の教育を受けた専門家養成のために、ファイブスター料理アカデミーを設立。2019年にトルコ調理士協会 (TAŞFED) 会長に就任。トルコ国内外で数多くのイベントを主催するほか、コンサルティング、トルコ料理に関する多くのカンファレンスやセミナーを行う。



エムレ オルチュ  
Emre ORUÇ

世界司厨士協会連盟 (WACS) の審査員として、国内外数多くのコンクールで審査員を務めている。トルコ調理士協会 (TAŞFED) 事務局長。レストラン経営の傍ら、大学で料理教育や国際コンクールに出場する学生への指導やセミナーを受け持つ。



ユヌス ギュンデュズ  
Yunus GÜNDÜZ

トルコ調理士ナショナルチームのメンバーとしてトルコ料理を世界に宣伝するワークショップやセミナーを開催している。大学のガストロノミー学部で料理を指導、また外国人シェフを対象としたトルコ料理のための教育講座を実施している。

〔後援〕 駐日トルコ共和国大使館



本館17階  
インペリアルバイキング サール  
The Imperial Viking Sal

TEL.(03)3539-8187 [インペリアルクラブ](#) TEL.(03)3539-8230

昼/Lunch 11:00 a.m.~3:00 p.m.

平日/Weekdays ¥12,000 (¥6,500)  
土・日・祝/Weekends and National Holidays ¥14,000 (¥8,000)

夜/Dinner 5:30 p.m.~10:00 p.m.

平日/Weekdays ¥17,000 (¥8,500)  
土・日・祝/Weekends and National Holidays ¥19,000 (¥10,000)

※会員優待をご利用いただけます。/Membership benefits are available.  
※( )内はお子様(4~12歳)料金。/Prices for children (age 4 to 12) shown in parentheses.  
※消費税、サービス料込。/All prices include service charge and consumption tax.  
※食材によるアレルギーや食事制限・制約があるお客さまは、係にお申し付けください。  
Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.



IMPERIAL HOTEL  
TOKYO

〒100-8558 東京都千代田区内幸町1-1-1 TEL:(03)3504-1111(代表)

●本パンフレットには環境に配慮した植物油インキを使用しております。