

～スパイス料理で夏を元気に楽しく乗り切ろう！～
ロイヤルホスト 夏のカレーフェアに
インド料理研究家レヌ・アロラさんのインドカレーが登場

6月17日(火)より全国のロイヤルホストにて販売

ロイヤルホストでは2008年6月17日(火)から9月8日(月)まで、夏季限定の新メニューを展開します。「夏のカレーフェア」の他、春季に登場した女性向けの「本格和食」「美容」をテーマにしたメニューの第二弾も登場します。

中でも「夏のカレーフェア」は当店でも大変人気のあるフェアで、26年目となる今年は、スパイスを使用したインドカレーに注目しました。来日より38年間にわたり、インドの家庭料理を日本に紹介し続けているレヌ・アロラさん(インド料理研究家、アロラ・インド料理学院学院長)の監修の下、複雑で奥深いスパイスの調合に基づいたカレーを、選べるスタイルでご提供します。数種のカレーと炒め物、パン、ライスなどを盛合せたインド式定食スタイルのターリの他、おもてなし料理として供されるビリヤニもご用意しています。

暑い夏も、アロラさんのスパイスのマジックにかかれば乗り切れそう！

<販売概要>

販売期間 2008年6月17日(火)～2008年9月8日(月)

販売店舗 ロイヤルホスト316店舗 ※名古屋駅ビル店を除く全店舗

協賛 エア インディア、Spices Board of India(インド政府商工業省)

【ARORA! MAGIC アロラさんのインドカレー スパイスのマジック!】



<本件に関するお問い合わせ>

ロイヤルホールディングス株式会社 広報部 城島、古城

TEL:03-5707-8852 FAX:03-5707-8860 e-mail:koho@royal.co.jp

<<メニュー詳細>>

【ARORA! MAGIC アロラさんのインドカレー スパイスのマジック!】

カレーメニューは、ヒンズー語で「盆」や「大皿」の意味を持つ“ターリ”のスタイルで提供します。数種のカレーや炒め物、パン、ライス、デザートなどを盛合せたインドの定食のことです。

ブナチキンカレー

ペパーミントの香りが食欲をそそるチキンカレー



【使用スパイス】

ガーリック、ジンジャー、コリアンダー、ターメリック、レッドペッパー、シナモン、カルダモン、クローブ、ペパーミントなど

バターエビカレー

生クリームとバターをふんだんに使った贅沢なエビのカレー



【使用スパイス】

ガーリック、ジンジャー、カルダモン、ブラックペッパー、グリーンチリなど

サフェタ野菜カレー

ナッツやスパイスをたっぷり使ったクリーミーな白い野菜のカレー



【使用スパイス】

ガーリック、ジンジャー、クミン、ローリエ、クローブ、カルダモン、シナモン、ブラックペッパー、ブラウンマスタード、カイエンペッパー、ホワイトペッパー、ポピーシードなど

① アロラ ターリ 3種のカレー ¥1,580(税込 ¥1,659)

3種のカレー ※上記の3種

ライス&パロタ*

かぼちゃのサブジ

カチュンバルまたはアナナス

ドリンク付



アロラさん直伝のおいしさがすべて楽しめるターリです。

*パロタ:インドで食事と共に食べられる平焼のパンのこと。

小麦粉の生地に植物油を練りこみ、高温で焼き上げました。もちりとした食感が特徴です。

② マハラニ ターリ 2種のカレー ¥1,330(税込 ¥1,396)

2種のカレー ※上記の3種からお好きな2種を選択

セットは同上

*マハラニ:ヒンズー語で王妃・女王の意味



かぼちゃのサブジ

サブジとは、汁気のない野菜のこと。スパイシーさとかぼちゃの甘みが楽しめる一品



【使用スパイス】

マスタードシード、クミン、フェネグリーク、ターメリック、レッドペッパー、コリアンダー、シナモン、カルダモン、クローブ、ブラックペッパーなど

カチュンバル

トマト、きゅうり、玉ねぎにレモンやブラックペッパーをきかせたさっぱりサラダ



【使用スパイス】

ブラックペッパー

アナナス

パイナップルに挽きたてのブラックペッパーをきかせ、軽く塩をひとつり



【使用スパイス】

ブラックペッパー

③ ビリヤニ&シャクティチキン ¥1,180(税込 ¥1,239)

ビリヤニ

シャクティチキンカレー

パロタ(ハーフ)

カチュンバルまたはアナナス



ビリヤニ

チキン、オニオン、スパイスを入れて炊き上げたピラフ。インドではパーティなどの際のおもてなし料理の一つ。



【使用スパイス】

クローブ、ターメリック、コリアンダー、サフラン、カルダモン、ブラックペッパー、ローリエなど

シャクティチキンカレー

たくさんのスパイスでつくったペーストと玉ねぎ、トマトと一緒に炒め煮したチキンカレー。



【使用スパイス】

ガーリック、ジンジャー、カルダモン、ブラックペッパー、ターメリック、コリアンダー、シナモン、クローブ、ポピーシード、フェネグリーク、スターアニス、フェネル、ブラウンマスタード、メース、レッドチリなど

①、②、③の他、

1種類のカレーをターリで楽しめる「スモールカレーセット 選べる1種のカレー ¥880(税込¥924)」、ランチタイムにおすすめの、ライスで食べる「ロイヤル2種カレーセット ¥1,050(税込¥1,102)」、チキンカレーの味くらべができる「インドダブルチキンカレー ¥1,050(税込¥1,102)」、初登場から26年、ロイヤルホストの自信作「カシミールビーフカレー ¥1,000(税込¥1,050)」をご用意しています。

カレーレシピ、スパイスの使い方、インドの家庭料理など、
アロラさんへのご取材についても調整させていただきます。
ロイヤルホールディングス広報部(TEL 03-5707-8852)まで、お問合せください。

◆◆◆レヌ・アロラさん Renu Arora プロフィール◆◆◆

インド料理研究家。日印協会参与。

インド・ボンベイ(現ムンバイ)出身。

1970年、21歳の時に初来日。

生来の料理好きを生かして日本人に本当のインドの味を伝えようと考え、料理を習う為にインドに帰国し、ボンベイのホテルの厨房に入ってプロの料理を学ぶ。

1977年、再来日し、横浜の自宅でインド料理を教え始める。

テレビで紹介されたのを機に、各地の講習会や料理教室で活躍。

現在、品川にある「アロラ・インド料理学院」を経営。

また、マンガ『美味しんぼ(24巻)～カレー勝負～』に登場し、親しまれている。

インド料理に関する著書は『私のインド料理(柴田書店)』『アロラさんのインドカレー やさしく作れる本場の味(主婦の友社)』など多数。



⇒ レヌ・アロラ公式ホームページ: <http://www.arora.jp/>

【そのほかの夏メニュー】

春に登場した女性向けの「和・健・美」メニューも、第二弾として、夏らしいラインナップで登場します。

① <本格和食>

いろいろ和御膳 八寸と主菜 ¥1,600(税込¥1,680)

京都老舗の板前割烹「京都ぎをん浜作」三代目主人 森川裕之氏にご指導いただいた本格和食。

夏にふさわしく、“清涼感”を表現した7種の小鉢と、主菜をご用意しました。

“ちょこっと盛り”の八寸スタイルが定番です。



② <美容メニュー>

夏のピリ辛サラダ麺 ～コラーゲン入り蒟蒻麺～ ¥950(税込¥997)

お肌にうれしいコラーゲン入り蒟蒻麺でつくった低カロリーで野菜たっぷりのサラダ麺。ピリ辛なゴマだれと生姜風味の鶏そぼろでお召し上がりいただけます。

夏のお肌にうれしいメニューとして、Ageless Beauty Clinic 青山美肌 楠山法子院長よりコメントをいただき、メニューブックやホームページでご紹介する予定です。

コラーゲン1500mg以上含有／カロリー300kcal 前後



③ <夏のスイーツ>

定番のかき氷や、春に人気のあった“選べる”スイーツプレートをご用意しました。

白玉宇治金時 ¥530(税込¥556)

あまおう苺ミルク かき氷 ¥480(税込¥504)

マンゴーとココナッツ かき氷 ¥500(税込¥525)

ひまわりプレート ドリンク付 ¥680(税込¥714)



※写真は左からあまおう苺ミルク、白玉宇治金時

※ 各メニューの写真画像はデータをご用意しています。1ページ目の連絡先までお問合せください。

※ 一部メニューは、取り扱いをしていない場合がございます。店舗により価格が異なる場合があります。

※ ロイヤルホストホームページでもご紹介しています。 <http://www.royalhost.jp/>