

**今年の夏は“スパイス”がテーマ 店舗で焼き上げるパンも初登場
『37年目 夏のカレー&スパイスグリル』フェア
7月3日（水）から全国のロイヤルホストでスタート**

ロイヤルホストは、今年で37年目を迎える夏恒例のカレーフェア『37年目 夏のカレー&スパイスグリル』を7月3日（水）から全国の店舗で開催します。今回は“スパイス”に注目し、アジアをはじめ世界の食材を使用し、風味豊かで夏らしく彩り鮮やかなメニューをご用意しました。夏本番を迎えるこれからの季節、食欲を刺激するロイヤルホストのカレーとともに豊かな食事のひとときをお楽しみください。

ロイヤルホストは「暑い国発祥のカレーで夏を元気に過ごしてほしい」という思いから、1983年より夏限定でカレーフェアを実施してきました。そのときの時流を反映しながら本格的なカレーをご提供してきたロイヤルホストは、「夏と言えばカレー」という日本の食文化を醸成したと言われるまでになりました。



ギャザリング・プラッター
～夏のグリル盛り合わせプレート～



タンドリー風チキンピラフ
～バター&カシューナッツトマトカレー～



2019カシミールビーフカレー
～ジンジャーターメリックライス&クミン香るパン～

今年は香りや味わい豊かなスパイスをふんだんに活用し、ロイヤルホストのメニュー開発力や調理力によって、色鮮やかでワクワクする世界を表現しました。バター&カシューナッツトマトカレーと、フライドオニオンやアーモンドにミックススパイスを店舗でブレンドした、カリカリ食感の“食べるスパイス”をトッピングしたステーキが楽しめる「ギャザリング・プラッター～夏のグリル盛り合わせプレート～」や、バター&カシューナッツトマトカレーとピラフのほか、スパイスやヨーグルトに漬け込んだチキンを盛り合わせた「タンドリー風チキンピラフ」などが登場します。また、クミンの風味が香る店舗で焼き上げたパンをセットにしたメニューをご用意しました。さらに、1983年の初回から毎年販売しているカシミールカレーもご用意し、カレーを中心に様々なスパイスを活用したメニューをお楽しみいただけます。

ロイヤルホストは、今後も豊かな食の時間を過ごしていただき、「おいしさの共有・共感」をしていただけるレストランを目指してまいります。

【『37年目 夏のカレー&スパイスグリル』概要】

販売期間 : 2019年7月3日（水）～ 2019年9月初旬（予定）
販売時間 : 11:00～22:00（予定）
販売店舗 : 全国のロイヤルホスト 217店舗（駒沢店、銀座インズ店除く）

※一部取り扱いのない店舗・販売期間・価格が異なる店舗がございます。

<本件に関するお問い合わせ先（報道関係）>

ロイヤルホールディングス株式会社 コーポレートコミュニケーション室
TEL : 03-5707-8852 FAX : 03-5707-8860 e-mail : koho@royal.co.jp
株式会社ブラップジャパン 担当 朝比奈、五味洲、野村
TEL : 03-4580-9105 FAX : 03-4580-9131 e-mail : royalholdings@ml.prap.co.jp

※報道関係者様向けに各メニュー画像を用意しておりますので、ご希望の方はお手数ですが上記までご連絡ください。

『37年目 夏のカレー&スパイスグリル』 メニュー概要

36年間で培ったカレーメニューの伝統や、思いをつなぐ37年目のカレーフェア。
今年は“スパイス”に注目し、夏にぴったりな刺激のある彩り鮮やかなメニューをご紹介します。



ギャザリング・プラッター
～夏のグリル盛り合わせプレート～
2,780円+税/1466kcal

ステーキやサラダなどが一度に楽しめるギャザリング・プラッターに夏のカレーバージョンが登場。“食べるスパイス”をトッピングしたステーキと、タンドリー風チキン、海老のスパイシーグリルも盛り合わせました。ターメリックライスには、プチプチ食感のブラウンマスタードシードと香りの高いジンジャーが入っています。バター&カシューナッツマトカレーや、ガーリックソースをかけてお召し上がりください。



タンドリー風チキンピラフ
～バター&カシューナッツマトカレー～
1,580円+税/1138kcal

タンドリーチキンをロイヤルホスト風にアレンジした一品。チキンはパプリカ、クミン、カルダモンなどのスパイスや、ヨーグルトに漬け込みました。ブラウンマスタードシードとジンジャーを合わせた、風味豊かで色鮮やかなターメリックライスと共にお楽しみください。バター&カシューナッツマトカレーをかけて、バターチキンカレーとしてもお楽しみいただけます。



※写真左 スパイスステーキ (100g)、
写真右 スパイスステーキ (225g) です。



スパイスステーキ (100g)
&海老のスパイシーグリル
1,880円+税/533kcal

アングスサーロインステーキに、フライドオニオンやアーモンドにパセリにミックススパイスを店舗でブレンドした“食べるスパイス”をトッピングしました。グリルしたシュリンプと共に、ガーリックソースをつけてお召し上がりください。
※スパイスステーキは、225g 2,780円+税、450g 4,280円+税から
もお選びいただけます。



海老・イカ・ムール貝のシーフードカレー
～ジンジャーターメリックライス&クミン香るパン～
1,780円+税/1035kcal

チリ、パプリカ、コリアンダーなどのスパイスと魚介のブイヨン、ナッツ、トマト、ココナッツミルク、ヨーグルトなどをブレンドした味わい深いカレーです。店舗で焼き上げたパンにクミンシード入りのバターを塗りました。ジンジャーターメリックライスにはアーモンド、パセリをトッピングしています。
※ジンジャーターメリックライスは白米のライスに変更可能です。



2019カシ米尔ビーフカレー
～ジンジャーターメリックライス&クミン香るパン～
1,480円+税/1015kcal

1983年の第1回のカレーフェアから続く夏の伝統、定番カレー。チリパウダー、カルダモン、ディルシード、ナツメグ、パプリカ、からし、赤唐辛子などの様々なスパイスを駆使した、黒みがかった色が特徴のスパイシーでさらりとしたカレーです。今年はビーフの旨みをしっかりと引き出したスタイルにしました。
※ジンジャーターメリックライスは白米のライスに変更可能です。

Tips

食べるスパイス

フライドオニオンやアーモンドにミックススパイス（クミン、コリアンダー、カレー粉、ガーリック、赤唐辛子、トマトなど）を店舗でブレンドします。カリカリとした食感とともに、鮮やかな香りと旨みが広がります。

3種の薬味

マンゴーチャツネ、レッドオニオンのアチャール（インドの漬物、ピクルス）と辛味ペーストを添えています。お好みで味の変化をお楽しみいただけます。

クミン香るパン

店舗で生地から焼き上げるパンが初登場。クミンシード入りのバターを塗り、香り豊かに仕上げました。