

2010年4月23日

ロイヤルホールディングス株式会社

28年目の伝統カレーフェア 海の‘こくりッチ’カレー&大地の‘辛うま’カレー

素材にあわせてスパイスを使い分けた、本格志向に応える6品が登場

ロイヤルホストは、「カレーフェア」と「夏の新作メニュー」を2010年6月17日(木)より全国の店舗で販売します。

今年で28年目となるカレーフェアは、“海のこくりッチカレー&大地の辛うまカレー”をテーマとしています。“海のこくりッチカレー”は、海老の旨みが濃厚な『特選 海の幸カレー ～サフランライス～』1,280円(税込1,344円)が、“大地の辛うまカレー”は、後をひく辛さが夏らしい『印度チキンカレー』950円(税込997円)や、伝統の味『カシミアールビーフカレー』1,000円(税込1,050円)が新登場するなど、味や辛さのバラエティ豊かな6品のカレーをご用意。素材にあわせて独自にブレンドしたスパイスを使い分け、舌に感じる辛さの強弱やタイミングの違い、またブイヨンの使い方を工夫することで、辛さの中にコクのある本格カレーを販売します。

また、蒸した野菜のテリーヌ『季節野菜のゼリー寄せ』380円(税込399円)は、手頃な価格ながら野菜の食感と鮮やかな色をお楽しみいただけるほか、『冷し讃岐うどんと鶏天御膳』880円(税込924円)は、ひんやりした夏らしい麺をご用意しました。

ロイヤルホストでは、とっておきの心豊かな時間を過ごしていただけるよう、今後も素材にこだわった新たなメニューを展開してまいります。

【展開概要】

販売概要：2010年6月17日(木)～2010年9月中旬(予定)

販売店舗：ロイヤルホスト277店舗(予定)

※一部取り扱いのない店舗、販売期間が異なる店舗がございます
※一部価格が異なる店舗がございます

提供時間：am 11:00～翌 am 6:00の各店舗営業時間内

※営業時間は店舗により異なります



<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 管理本部広報室 古城
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 内藤、山口
TEL:03-3486-6868 FAX:03-3486-7502
e-mail:royalholdings@ml.prap.co.jp

【海の‘こくりッチ’カレー&大地の‘辛うま’カレー】

各メニューで独自にブレンドしたスパイスを巧みに使い分けた、コクのある味わい深いカレーが勢ぞろい。ロイヤルホストならではの自信作をお届けします。



『特選 海の幸カレー ~サフランライス~』

1,280 円(税込 1,344 円) 868kcal

海老と帆立が入った濃厚な“こくりッチ”カレー。海老の旨みと香りを引き出したカレーソースに、ホイップした生クリームをのせてオーブンで焼き色をつけました。シーフードに合うサフランライスと一緒にどうぞ。



『カシ米尔ビーフカレー』

1,000 円(税込 1,050 円) 859kcal

1983 年の第 1 回カレーフェアで登場して以来、その“辛うま”さが人気のカシ米尔カレーが、今年はビーフで登場！19 種類のスパイスを使用した刺激的な辛さが特徴の、サラッとしたカレーです。



『印度チキンカレー』

950 円(税込 997 円) 837kcal

昔ながらの洋食屋を彷彿とさせるカレー。玉ねぎを香ばしくなるまでたっぷりのバターで炒め、丁寧に切ったブイヨンのコクと旨み、スパイスの辛さが喉の奥で後をひきます。プラス 50 円(税込 52 円)で辛さを追加できる“辛味ペースト”もご用意しました。



『夏の W(ダブル)カレー~カシ米尔&印度チキンカレー~』

1,280 円(税込 1,344 円) 981kcal

『カシ米尔ビーフカレー』と『印度チキンカレー』の 2 種のカレーが 1 度に味わえる、お得なセットです。

【欧風カレーの小皿スタイルとインドのターリ】



『夏のロイヤルカレー小皿』

1,580 円(税込 1,659 円) 1230kcal

ボリュームのある牛肉をじっくり煮込んだ欧風のビーフカレーに、ピシソワーズ※、カニクリームコロッケ、サラダを一緒に。

※ピシソワーズ:冷製じゃがいものスープ



『インド風 3 種のカレーセット』

1,380 円(税込 1,449 円) 1228kcal

3 種のインド風カレーを、パロタ※とライスでいただきます。バターチキン、キーマ、パンプキンと、ご家庭ではなかなか味わえない本格インドカレーが楽しめます。

※パロタ:南インドの平焼きパン

【涼しげな野菜の冷製テリーヌ】

11種類の野菜と海老を使った、こだわりの冷製テリーヌです。ナス、オクラ、ヤングコーン、じゃがいも、にんじん、キャベツ、レタス、ピーマンなどの野菜をコンソメのゼリーで固め、まわりにはコーンドレッシングとバジルソースをかけた爽やかな仕上がり。蒸して作るので、野菜が持つ鮮やかな色や豊かな食感が活かされています。食べ応えあるボリュームながら、価格は手頃な 380 円(税込 399 円)におさえました。



『季節野菜のゼリー寄せ』
380 円(税込 399 円) 108kcal

【夏のひんやり麺】

女性に人気の御膳には、夏らしくさっぱりした麺が新登場。讃岐うどんは大根おろしをのせて爽やかに、ちょっと甘めのだしをきかせました。鶏の天ぷらと一緒にどうぞ。



『冷し讃岐うどんと鶏天御膳』
880 円(税込 924 円) 754kcal