

2013年2月8日

ロイヤルホールディングス株式会社

**スパイスプラスから野菜たっぷりのスープメニューが初登場  
「ケイジャンガンボスープ」、「具たくさんあさりのチャウダー」  
スープとサラダバーの新しい組み合わせ 2月8日より販売開始**

ロイヤルホストが展開するカレー&カフェ スパイスプラスは、2月8日(金)より、初のスープメニューとして「ケイジャンガンボスープ」と「具たくさんあさりのチャウダー」の2種類を販売開始いたします。

スパイスプラスは「もっと野菜を CURRY & CAFE」というコンセプトのもと、ロイヤルホストの強みであるカレーと、サブジ(野菜とスパイスを炒め煮したインドの野菜おかず)を含むサラダバーをセットでお楽しみいただける新しいスタイルの店舗です。昨年のオープン後、都内に2店舗(表参道、神谷町)を展開しており、カレーと一緒にバラエティー豊かな野菜メニューをお楽しみいただけるスタイルや、カフェのようにくつろぐことができる、ゆったりとした空間が働く女性を中心に支持されています。

2月8日から販売開始するスープメニューでは、野菜たっぷりのスープとサラダバーのセットという新しいスタイルをご提案します。「ケイジャンガンボスープ」は、ガンボ(おくら)、たまねぎ、セロリ、ピーマンなどの野菜にソーセージとお米を加え、特製のスパイスで味付けしたスープです。「具たくさんあさりのチャウダー」は、あさりとたまねぎ、じゃがいも、にんじんなどの野菜の旨味が溶け込んだクリーミーな味わいが特長です。いずれもサラダバーがセットになっており、日頃不足しがちな野菜を好きなだけ食べたいという、健康や美しさが気になるお客様のニーズに応えます。

スパイスプラスは、美味しさと品質、バランスの良い食事にこだわり、スパイスを使った野菜おかず“サブジ”とカレーを通じて、心と身体が元気になれる都会のオアシスを目指した店舗運営に努めてまいります。

**【「ケイジャンガンボスープ」、「具たくさんあさりのチャウダー」概要】**

販売期間 : 2013年2月8日(金)~

販売店舗 : スパイスプラス全店  
(表参道・神谷町)

販売時間 : AM11:00~



**<本件に関するお問い合わせ先>**

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

株式会社プラップジャパン 担当 大木、持富、山口  
TEL:03-4580-9104 FAX:03-4580-9130 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

## 【スパイスプラス スープメニュー】

スパイスプラスに野菜をふんだんに使ったスープメニューが初登場。ロイヤルホストが培ってきた確かな品質をベースに、野菜を気軽に楽しめるスープ 2 種類をご用意しました。スープとサラダバーのセットという新しいスタイルをお楽しみ下さい。(販売時間 11:00~)



『ケイジャンガンボスープ』(サラダバー付)  
900 円(税込) / 単品 580 円(税込)

〔※ ランチタイム(11:00~16:00)は  
サラダバー・ドリンク付で 950 円(税込)〕

ガンボ(おくら)、たまねぎ、セロリ、ピーマンなどの野菜にソーセージとお米を加え、特製のスパイスで味付けしたスープ。アメリカ南部の代表的な料理の一つです。



『具たくさんあさりのチャウダー』(サラダバー付)  
900 円(税込) / 単品 580 円(税込)

〔※ ランチタイム(11:00~16:00)は  
サラダバー・ドリンク付で 950 円(税込)〕

あさりとたまねぎ、じゃがいも、にんじんなどの野菜の旨味が溶け込んだクリーミーなチャウダー。お好みでいただいたクラッカーを浮かべてお召し上がり下さい。

### □ スパイスプラスのサラダバー

スパイスプラスのコンセプトは「もっと野菜を CURRY & CAFE」。都心の日常で不足しがちな野菜を気軽にお楽しみいただけるよう、スパイスプラスでは、すべてのメニュー(フォー、海南鶏飯を除く)をサラダバー付でご提供しています。サラダバーでは、サブジ(野菜とスパイスを炒め煮したインドの野菜おかず)、サラダ、フルーツなど、計 8 種類前後のメニューをお好きなだけお召し上がりいただけます。



### □ スパイスプラスについて

店舗名「スパイスプラス」の『スパイス』には、カレーや“サブジ(野菜おかず)”など、スパイスを使用した料理をメインにしていることのほか、スパイス本来の作用のように、「お客様の体を元気にするパワースポットのような場所でありたい」という意味を、『プラス』には、食生活に不足しがちな野菜をたっぷり「プラス」、日々の生活にくつろぎの時間や空間を「プラス」など、お客様の様々なご利用シーンで「価値あるものをプラスする」という意味を込めています。野菜と一緒にバランスよく、カレーをはじめとする本格的な料理を楽しんでいただくとともに、ゆったりとしたくつろいだ時間を過ごしていただき、お店を出たときには元気になれる、都会のオアシスのような空間をご提供してまいります。

スパイスプラスは現在、都内に 2 店舗を出店しており、2014 年末までに都心、駅前エリアを中心に 18 店舗体制を目指します。

