

2013年6月14日

ロイヤルホールディングス株式会社

**組合せや素材にこだわった新作カレー6種類が登場**  
**31年目のカレーフェア「今年の夏はカレー三味<sup>さんまい</sup>」**  
**～6月25日(火)より全国のロイヤルホストで販売スタート～**

ロイヤルホストは、6月25日(火)より、31年目の新作カレーフェアを全国の店舗で開始いたします。

ロイヤルホストは、1983年より、カレーがおいしい盛夏の時期に合わせたカレーフェアを毎年開催し、これまでに延べ137種類のカレーメニューを提供してまいりました。通算31年目を迎える今回のカレーフェアでは、シェフが腕によりをかけたこれまでにない新作6種類に、歴代カレーメニューで人気No1を誇る『カシミールビーフカレー』を加えた計7種類を販売いたします。

今回販売する新作カレー6種類のうち3種類は、“料理とカレーの組合せ”にこだわったバラエティー感のあるメニューです。7種類の魚介の旨みが詰まったごちそうカレーをサフランライスとナンで楽しむ『ブイヤベースカレー&サフランライス・ナン』や、インドネシアの代表的料理・ナシゴレンとココナッツ風味のマイルドなカレーを組合せた『ナシゴレン&ココナッツチキンカレー』など、どのメニューも試行錯誤を重ねて完成させた、オリジナルの組合せに仕上がっています。一方、“素材本来の持ち味を引き出すこと”にこだわった3種類もご用意しました。国産牛すね肉の旨みがつまった辛口の『国産牛のSpicyカレー』、下ごしらえ、煮込み、仕上げの三段階にわけてスパイスを加えた『The・プレミアム チキンカレー』など、シェフのこだわりを表現したメニューになっています。

今回のカレーフェアは、マイルドなものからスパイスが効いたものまで、カレーの辛さも幅広く、まさに「カレー三味」の夏をお過ごしいただくことができます。アボカドとトマトジュースで作った『冷製食べる野菜スープ』と『ミニポテトサラダ』がセットになった、カレーフェアセットとともにお楽しみ下さい。

ロイヤルホストは、「食」を通じてより豊かな時間を過ごしていただけるよう、今後も素材とコックがひと手間かけた料理にこだわったメニューを展開してまいります。

**【カレーフェア概要】**

販売期間：2013年6月25日(火)

～2013年9月中旬(予定)

販売店舗：全国のロイヤルホスト232店舗

販売時間：am11:00～翌am6:00の各店舗営業時間内

※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



**<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

株式会社ブラップジャパン 担当 大木、五味渕、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

## 【～美味しさよくりカレー～】

料理とカレーの組合わせを活かし、バラエティー感のあるメニューに仕上げました。  
掛け合わせることで美味しさが深まる、ロイヤルホストならではのカレーです。



辛さレベル 1

『ブイヤベースカレー & サフランライス・ナン』  
【単品】 1,580 円(税込 1,659 円) 853kcal  
【フェアセット】 1,880 円(税込 1,974 円)

7 種類の魚介(ずわい蟹つめ、ムール貝、帆立、海老、アサリ、イカ、メカジキ)の旨みが詰まったシェフの特製ごちそうカレー。お好みでアイオリソース(ガーリックと卵黄のソース)を加えてお召し上がりください。



辛さレベル 1

『ナシゴレン & ココナッツチキンカレー』  
【単品】 1,480 円(税込 1,554 円) 1278kcal  
【フェアセット】 1,780 円(税込 1,869 円)

インドネシアの代表的な料理「ナシゴレン」に、ココナッツ風味のマイルドなカレーを組合せました。まずはナシゴレンだけで、その後カレーをかけて二度おいしくお召し上がりいただけます。



辛さレベル 2

『ロイヤルドライカレー & 洋食カレーソース』  
【単品】 1,080 円(税込 1,134 円) 857kcal  
【フェアセット】 1,380 円(税込 1,449 円)

ピリッと辛いビーフのドライカレーをなめらかなカレーソースとマッチングさせました。とろ〜り半熟のポーチドエッグがコクのある組合せにひと味プラスします。

## 【～こだわりのシェフカレー～】

素材の特長とオリジナルの調理方法を追求した、シェフのこだわりカレーです。  
レストランならではの仕上がりになるよう、様々な工夫を凝らしました。



辛さレベル 3

『国産牛の Spicy カレー』  
【単品】 1,380 円(税込 1,449 円) 889kcal  
【フェアセット】 1,680 円(税込 1,764 円)

国産牛すね肉の旨みが詰まったスパイスのきいたビーフカレーです。ブラックペッパーをきかせて、今夏のフェアの中で一番辛口に仕上げている、暑い夏にぴったりです。



辛さレベル 2

『十八穀米で食べる海老のアジアンカレー』  
【単品】 1,380 円(税込 1,449 円) 837kcal  
【フェアセット】 1,680 円(税込 1,764 円)

しっかりとした辛味や、海老の旨味とココナッツの香りが際立つアジアンテイストのカレーです。コリアンダーが程よいアクセントになっています。

\* 白ごはんに代えられます。【単品】1,280 円(税込 1,344 円)



辛さレベル 2

『The・プレミアム チキンカレー』  
【単品】 1,180 円(税込 1,239 円) 960kcal  
【フェアセット】 1,480 円(税込 1,554 円)

下ごしらえ、煮込み、仕上げの 3 段階に分けてスパイスを加えた味わい深いカレー。やわらかく煮込んだ骨付きチキンを使っており、チキンの旨みがソースに深みを与えます。

## 【～カシミールビーフカレー～】

ロイヤルホストのカレーメニューで歴代人気No.1の『カシミールビーフカレー』を季節限定で販売します。



『カシミールビーフカレー』

【単品】 1,080 円(税込 1,134 円) 858kcal

【フェアセット】 1,380 円(税込 1,449 円)

18種類のスパイスを使い、サラリとした中にもコクのある味わいが特長です。1983年に行われた第1回カレーフェアに登場以来、歴代一番人気のカレーです。

※辛さレベルは、数字が低い順から高い順に辛さを3段階で表示しています。

※写真はすべてライスにカレーをかけたイメージです。カレーとライスは別皿でご提供します。

## 【フェアセット】

フェアセットには、カレーにぴったりな冷製スープをご用意しました



＜フェアセット＞

『冷製食べるスープ&ミニポテトサラダ』

【単品】 430 円(税込 451 円) 165kcal

カレーのお供にぴったりな、アボカドとトマトジュースで作った冷製スープです。シャキシャキとした食感が涼しげなパイナップル、トマト、キュウリが、火照った身体をクールダウンしてくれます。