

2014年6月19日

ロイヤルホールディングス株式会社

「もっと野菜と玄米を」より元気に美味しく、快適な空間へ 7/7(月) Cafe「スパイスプラス 横浜ビジネスパーク店」オープン アジア風小皿料理やアルコール・ドリンクも充実

ロイヤルホストが展開するカレー&Cafe「スパイスプラス」は、メニューを野菜と玄米に特化し、より快適で元気になれる食生活を提案する「もっと野菜と玄米を」という新しいコンセプトのもと、「スパイスプラス 横浜ビジネスパーク店」を7月7日(月)にオープンいたします。

スパイスプラスは、ロイヤルホストが得意とするカレーやアジア風小皿料理のほか、フレッシュな野菜の美味しさを引き立てたサラダをお楽しみいただける新しいスタイルの店舗です。現在、都内では神谷町店を営業しており、カレーと一緒に気軽に野菜料理をお楽しみいただけるスタイルや、カフェのように寛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。

この度オープンする横浜ビジネスパーク店では、「もっと野菜と玄米を」という新しいコンセプトのもと、食事のはじめに野菜をたっぷりいただいていただき、国産100%の玄米を使ったカレーやアジアごはん、野菜やシーフードを使ったアジア風の小皿料理を、より美味しく快適な空間で楽しんでいただけます。また、ゆったりと寛ぎの空間で、リセット&チャージをしていただき、一人ひとりのライフスタイルの一部としてご利用いただけるお店を目指します。

「スパイスプラス 横浜ビジネスパーク店」特徴

1. “ベジファースト” 食事のはじまりは野菜から

スパイスプラスでは、シャキシャキの葉野菜や香ばしいナッツを盛り合わせた『野菜とナッツの9品目サラダ』をご用意しています。はじめに野菜から採ることにより、スパイシーなカレーをより美味しく召し上がっていただける工夫とおなかと気持ちをリラックスしていただきます。

2. 国産100%の玄米でエネルギーチャージ

モーニング、ランチ、ディナーで提供するすべてのごはんは、栄養価の高い国産玄米100%を使用しています。玄米の美味しさをまるごと召し上がっていただくことで、味わい深い美味しさと咀嚼による充足感を得ることができ、食事のひとつときをより楽しむことができます。

3. 一人ひとりのライフスタイルの一部となる空間

カレーをはじめとしたお食事メニューのほか、小皿料理やアルコール・ドリンク類も充実。お仕事前の“朝活”や、営業活動の合間にリラックスタイム、夜は仲間との語らいの場など、幅広いシーンにご利用いただけます。さっぱりとした味わいのフォーやジューシーなフルーツカクテル、アサイーメニューなど女性に嬉しいメニューも取り揃え、お一人でも、仲間同士でも、気軽にご利用いただける居心地の良い空間を提供します。

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、スパイスを使った玄米のカレーと野菜をふんだんに使用したアジアごはんを通じて、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。

【「スパイスプラス 横浜ビジネスパーク店」概要】

住所：神奈川県横浜市保土ヶ谷区神戸町134 ビジネスパーク プレッツォ1F

営業時間：8:00～22:00(L.O.21:30/年中無休)

*モーニングメニューの販売時間は8:00～11:00

*ランチメニューは11:00～15:00 *ランドメニューは15:00～21:30まで販売



＜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:kocho@royal.co.jp

株式会社ブラップジャパン 担当 五味 潤、坪本、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 メニュー概要】

スパイスプラスにフレッシュ野菜と国産 100%玄米を使ったメニューが登場。ロイヤルホストが培ってきた確かな品質をベースに、野菜たっぷりの食事メニューやアジア風小皿料理、フレッシュフルーツを使用したカクテルなどをご用意しました。ほっと一息つきたいときや、仲間と一緒に気軽に立ち寄れる場所としてもご利用いただける新しいスタイルをお楽しみください。



『いもどり野菜のサラダビンパ』(スープ付)
野菜とナッツの 9 品目サラダ付: 1,030 円(税込 1,112 円)
単品: 850 円(税込 918 円)

彩り豊かな野菜と鶏そぼろを玄米ごはんの上に盛り合わせました。ゴマやナッツが香ばしい『野菜とナッツの 9 品目サラダ』とセットがおすすめです。



『根菜とチキンのキーマカレー』(スープ付)
野菜とナッツの 9 品目サラダ付: 980 円(税込 1,058 円)
単品: 800 円(税込 864 円)

人参や大根など野菜とチキンをトマトで煮込み、野菜の旨味が凝縮したやわらかな味わいのカレーです。新鮮な彩り野菜たっぷりの『野菜とナッツの 9 品目サラダ』もあわせてどうぞ。



野菜やシーフードを使用したアジア風小皿料理も充実

お店で手作りする海老のすり身を玄米パンにのせてカリッと焼き上げた『自家製シュリンプトースト』や春雨や海老、野菜が美味しく食べられるタイの定番料理『ヤムウンセン』などアジア風小皿料理も多数ラインナップ。小腹がすいたときや、お酒のお供にぴったりの一品です。

左: ぷりぷり! 自家製シュリンプトースト 580 円(税込 626 円)
右: ヤムウンセン 480 円(税込 518 円)

ジューシーなフルーツカクテル“FRUITS JAR”新登場

フレッシュな柑橘フルーツを 1/2 個使用したカクテルが新登場。たっぷりのフルーツをジャー(瓶)で楽しむ、さわやかな味わいが嬉しい新感覚のカクテルです。

左: 生カシスオレンジ
中: 生マリブパラダイスティー
右: ミントたっぷりモヒート すべて 500 円(税込 540 円)



□ 「スパイスプラス 横浜ビジネスパーク店」コンセプト “もっと野菜と玄米を”

～はじめに野菜をたっぷりと。まるごと玄米のおいしさを。野菜といっしょに楽しむごはん。～

店舗名「スパイスプラス」の『スパイス』には、カレーや一品料理など、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と「プラス」、日々の生活に寛ぎの時間や空間を「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していく」という意味を込めています。野菜と一緒に、カレーをはじめとする本格的な料理を気軽にバランスよく楽しんでいただくとともに、ゆったり寛いだ時間を過ごしていただき、お店を出たときにはちょっと元気になれる、都会のオアシスのような空間をご提供してまいります。

もっと野菜と玄米を
Cafe **spice** プラス