

2014年10月28日

ロイヤルホールディングス株式会社

ロイヤルホスト32年間のノウハウが詰まった人気カレーをご提供  
カレー専門店「スパイスプラス 霞ヶ関イノダイニング店」11/7(金)オープン  
スパイスが香る人気のカシミアールビーフカレーを中心に

ロイヤルホスト株式会社が展開するカレー専門店「スパイスプラス」は、11月7日(金)に2期開業を迎える東京都千代田区の商業施設「イノダイニング」内に、「スパイスプラス 霞ヶ関イノダイニング店」を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1983年から32年間続けている夏の「カレーフェア」のノウハウを活かした人気カレーやアジア料理を、たっぷりの野菜と一緒に楽しみいただけるスタイルの業態です。現在は神谷町店、横浜ビジネスパーク店を営業しており、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、カフェのようにゆったりと寛ぐことができる空間が、働く女性を中心に支持されています。

このたびオープンする霞ヶ関イノダイニング店では、1983年の第1回カレーフェアに誕生し、32年間多くのお客様から支持されている18種のスパイスとビーフの旨みが生きた「カシミアールビーフカレー」を中心に、「ロイヤルホストのカレー専門店」として人気のカレーをラインアップしました。カレーのほか、野菜をふんだんに使ったサラダやアジア風の小皿料理も取り揃え、バラエティに富んだメニューをお楽しみいただけます。また、ゆったりと快適な寛ぎの空間で過ごすことで、気持ちをリセット&チャージしていただき、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 霞ヶ関イノダイニング店」特徴

当店は、2012年にオープンした神谷町店と今年7月にオープンした横浜ビジネスパーク店に引き続き、3店舗目となります。スパイスプラスは開業以来、商品やサービスをブラッシュアップしてきましたが、今回のオープンにあたり、お客様に美味しい食事を通して豊かな時間を過ごしていただきたいという願いから、カレー専門店としてロイヤルホストの歴史と伝統あるカレーを一番に楽しんでいただくという原点に立ち返りました。ロイヤルホストは1983年の夏に第1回目のカレーフェアを開催し、「夏といえばカレー」という風物詩を作った一端とも言われています。以来32年間、社内で1,000を超えるレシピを開発し、毎年夏に開催してきたカレーフェアで計140品以上のメニューを提供してきた実績と長年蓄積されたノウハウを基に、ロイヤルホスト株式会社のコックの力とセントラルキッチンで結集させ、カレー専門店としてさらに美味しいメニューの提供や、健康志向にあわせて野菜や玄米をカレーと組合せていただける食事のシーンを提案します。中でも注目は、ロイヤルホストで一番人気の「カシミアールビーフカレー」を、スパイシーな味わいはそのままにお店でひと手間作ることで、後味にまるやかさがプラスされ、バージョンアップした「18種スパイスのカシミアールビーフカレー」です。スパイスプラスではカレーのほかにも、神谷町店、横浜ビジネスパーク店でご好評いただいている、野菜や玄米をふんだんに使ったメニューや幅広いニーズに応えるアジア風小皿料理やアルコールメニューも引き続き提供します。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ごこだわり、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 霞ヶ関イノダイニング店」概要】

住 所：東京都千代田区内幸町 2-1-1 飯野ビルディング B1F

営業時間：【平日】7:00~22:00(L.O.21:30)

【土】7:00~15:00(L.O.14:30)

\*日・祝日は定休

\*モーニングメニュー 7:00~11:00

\*ランチメニュー 11:00~15:00(平日のみ)

\*グランドメニュー 平日 15:00~21:30 土曜日 11:00~14:30 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:koho@royal.co.jp

株式会社プラップジャパン 担当 五味 潤、坪本、山口  
TEL:03-4580-9104 FAX:03-4580-9130 e-mail:royalholdings@ml.prap.co.jp

## 【スパイスプラス メニュー概要】

ロイヤルホストの 32 年間のノウハウが詰まった人気のカレーが登場。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もご用意しました。ほっと一息つきたいときや、仲間と一緒に気軽に立ち寄りしたいときなど、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。

### 『18 種スパイスのカシ米尔ビーフカレー』 799 円(税込 862 円)

18 種のスパイスを使い、サラリとした中にもコクのある味わいが特徴です。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。

※18 種のスパイス主なスパイス・・・カルダモン、ブラックペッパー、ローレル、クローブ、スターアニス、マスタード、ホワイトペッパーなど



### 『選べる 2 種のカレープレート』 1,099 円(税込 1,186 円)

カシ米尔、チキン、キーマカレーの中からお好みの 2 種類をお選びいただき、一度に異なる味わいが楽しめるお得なカレーです。ナンと食べてもよし、玄米と食べてもとても良く合うカレーです。



### 野菜やシーフードの小皿料理やアルコールも充実

食事のスタートに最適な野菜をたっぷり使ったサラダや、小腹がすいたときにぴったりの小皿料理も充実しています。『鶏のから揚げ スイートチリソース』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』などアジア風の料理も多数ラインアップ。お酒のお供にもぴったりの一品です。アルコール・ドリンク類も充実しており、“朝活”や、仕事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。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ました。

## □ 「スパイスプラス コンセプト」

～ロイヤルホストのカレーを、たっぷり野菜とまるごと玄米で楽しむごはん。～

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。

Royal Host カレー専門店  
**spice** プラス