

# 『37年目 夏のカレー&スパイスグリル』 メニュー概要

36年間で培ったカレーメニューの伝統や、思いをつなぐ37年目のカレーフェア。  
今年は“スパイス”に注目し、夏にぴったりな刺激のある彩り鮮やかなメニューをご紹介します。



**ギャザリング・プラッター**  
～夏のグリル盛り合わせプレート～  
2,780円+税/1466kcal

ステーキやサラダなどが一度に楽しめるギャザリング・プラッターに夏のカレーバージョンが登場。“食べるスパイス”をトッピングしたステーキと、タンドリー風チキン、海老のスパイシーグリルも盛り合わせました。ターメリックライスには、プチプチ食感のブラウンマスタードシードと香りの高いジンジャーが入っています。バター&カシューナッツマトカレーや、ガーリックソースをかけてお召し上がりください。



**タンドリー風チキンピラフ**  
～バター&カシューナッツマトカレー～  
1,580円+税/1138kcal

タンドリーチキンをロイヤルホスト風にアレンジした一品。チキンはパプリカ、クミン、カルダモンなどのスパイスや、ヨーグルトに漬け込みました。ブラウンマスタードシードとジンジャーを合わせた、風味豊かで色鮮やかなターメリックライスと共にお楽しみください。バター&カシューナッツマトカレーをかけて、バターチキンカレーとしてもお楽しみいただけます。



※写真左 スパイスステーキ (100g)、  
写真右 スパイスステーキ (225g) です。

**スパイスステーキ (100g)  
&海老のスパイシーグリル**  
1,880円+税/533kcal

アングスサーロインステーキに、フライドオニオンやアーモンドにパセリにミックススパイスを店舗でブレンドした“食べるスパイス”をトッピングしました。グリルしたシュリンプと共に、ガーリックソースをつけてお召し上がりください。  
※スパイスステーキは、225g 2,780円+税、450g 4,280円+税からもお選びいただけます。



**海老・イカ・ムール貝のシーフードカレー**  
～ジンジャーターメリックライス&クミン香るパン～  
1,780円+税/1035kcal

チリ、パプリカ、コリアンダーなどのスパイスと魚介のブイヨン、ナッツ、トマト、ココナッツミルク、ヨーグルトなどをブレンドした味わい深いカレーです。店舗で焼き上げたパンにクミンシード入りのバターを塗りました。ジンジャーターメリックライスにはアーモンド、パセリをトッピングしています。  
※ジンジャーターメリックライスは白米のライスに変更可能です。



**2019カシミールビーフカレー**  
～ジンジャーターメリックライス&クミン香るパン～  
1,480円+税/1015kcal

1983年の第1回のカレーフェアから続く夏の伝統、定番カレー。チリパウダー、カルダモン、ディールシード、ナツメグ、パプリカ、からし、赤唐辛子などの様々なスパイスを駆使した、黒みがかった色が特徴のスパイシーでさらりとしたカレーです。今年はビーフの旨みをしっかりと引き出したスタイルにしました。  
※ジンジャーターメリックライスは白米のライスに変更可能です。

## Tips

### 食べるスパイス

フライドオニオンやアーモンドにミックススパイス（クミン、コリアンダー、カレー粉、ガーリック、赤唐辛子、トマトなど）を店舗でブレンドします。カリカリとした食感とともに、鮮やかな香りと旨みが広がります。

### 3種の薬味

マンゴーチャツネ、レッドオニオンのアチャール（インドの漬物、ピクルス）と辛味ペーストを添えています。お好みで味の変化をお楽しみいただけます。

### クミン香るパン

店舗で生地から焼き上げるパンが初登場。クミンシード入りのバターを塗り、香り豊かに仕上げました。