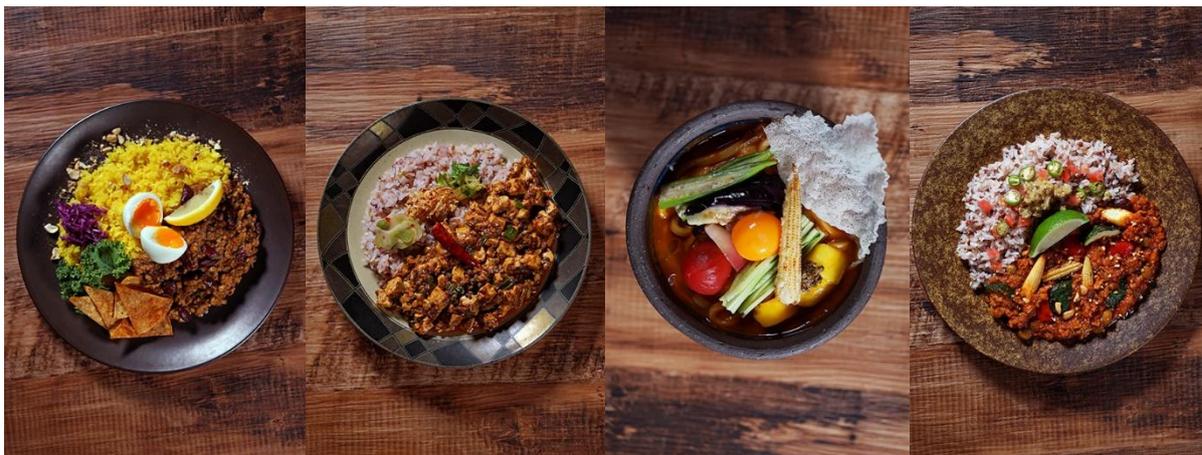


## 【期間限定で復活】『ホテル料理長が本気で作るスパイスカレー屋さん』 好評につき 8/22～8/31 の 8 日間、ロイヤルパインズホテル浦和で再開！

ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社（所在地：東京都港区、代表取締役社長：井上 理）が運営するロイヤルパインズホテル浦和は、お客様の声をうけ、『ホテル料理長が本気で作るスパイスカレー屋さん』を期間限定で復活することを決定しました。2022年8月22日（月）から8月31日（水）の土日を除く平日の8日間、ランチのみ営業します。予約は公式サイトで受け付けます。予約サイト：<https://www.tablecheck.com/shops/royalpines-akamatsu/reserve>



『ホテル料理長が本気で作るスパイスカレー屋さん』は和・洋・中・フレンチの料理長が、各国スパイスと技術を活かして本気で作るスパイスカレーを日替わりで3種、1日60食の数量限定でご提供するスパイスカレー専門店です。今回は、お客様からのご要望が多かった“2種類のカレーを一度に楽しめる「あいがけカレー」”のオプションをご用意し、バージョンアップいたしました。

### 『ホテル料理長が本気で作るスパイスカレー屋さん』概要

■営業期間：2022年8月22日（月）から8月31日（水）※土日定休

■営業時間：11:30～14:30（ラストオーダー14:00）※ランチのみ営業

■予約サイト：<https://www.tablecheck.com/shops/royalpines-akamatsu/reserve>

※営業開始の11:30～のみ予約を受け付けております。ラストオーダーの時間まで、お席に空きがあれば予約なしでも入店していただけます。※売り切れ次第終了

■提供メニュー：和・洋・中・フレンチ4店の料理長によるスパイスカレーを日替わりで3種（金曜日は4種）、追いがけカレーソース、ソフトドリンク、アルコールなど。※カレーはあいがけも可能。

■提供数量：1日60食 ■場所：ロイヤルパインズホテル浦和5F「赤松」

### 『Chef's Spice Curry Shop』スパイスカレーメニュー詳細 /

全メニュー¥1,480

#### ●メキシカン・チリスパイスカレー【洋】

※提供日：月・水・木・金

10種類以上のスパイスを調合して仕上げたメキシカン風の



オリジナルスパイスカレーです。・ナッツの香ばしさとザクザクした食感、クミン・コリアンダーのスパイスが暑い夏にピッタリの一皿です。

#### 《テラスダイニング ミケーラ》料理長 杉本 圭介

浦和出身。1999年よりオープニングスタッフとして入社し、地元で愛されるホテルを目指しておいしい料理を追求している。宴会、レストラン等で20年間経験を積み2019年テラスダイニング「ミケーラ」シェフに就任。



#### ●熟成豆板醤と青山椒香る四川風スパイスカレー【中】

※提供日：月・火・水・金曜

麻婆豆腐をベースに、中国料理ならではの熟成豆板醤や中国青山椒、豆鼓など10種類以上のスパイスや調味料をを使った四川風スパイスカレーです。辛さ、痺れのパンチが効いた大人に贈る新感覚カレー。



#### 《中国料理 彩湖》料理長 布施 祐馬

1998年にロイヤルパインズホテル浦和に入社し、生まれ育った地元、浦和を大切に、「医食同源」身体に優しい料理を心掛け取り組んでいる。他店でも中華の経験を積み、2014年より再びロイヤルパインズホテル浦和に入社。2021年12月中国料理「彩湖」料理長に就任。



#### ●夏野菜たっぷりフレンチスパイスカレー【仏】

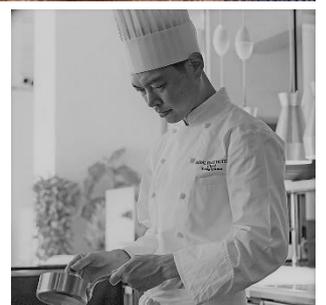
※提供日：火・水・木・金

フレンチの技法を用いて、スパイシーなトマトベースのカレーに大豆ミートや十五穀米などを使用し、ヘルシーに仕上げました。お好みでハラペーニョスパイスとピクルスを混ぜてお召し上がりください。



#### 《フレンチレストラン RPR》料理長 杉山 知弘

1997年に都内のホテルでキャリアをスタート。2003年よりロイヤルパインズホテル浦和に入社。1999年に若手の登竜門とされるフランス料理見習い料理人コンクールプロスペール・モンタニエ全国大会優勝、2004年ジャン・シリンジャー杯全国大会第4位入賞、第44回ル・テタンジェ国際料理賞コンクールジャポン全国大会第4位入賞など数々の実績をもつ。他店でも料理長の経験を重ね、2021年「RPR」「トップラウンジ」の料理長に就任。



## ●和風出汁と酢橘の冷やしスパイスカレーうどん【和】

※提供日：月・火・木・金

夏野菜とフルーツをたっぷり使用した、冷たいカレーうどんです。10種類の夏野菜と果実をベースに、魚介と昆布の和風出汁を合わせ、醤油発祥の地である和歌山の湯浅醤油や、西表島の黒糖、熊手の百花蜂蜜、柚子胡椒などを絶妙にブレンドしました。さらに、酢橘も添えて爽やかで深みのある夏らしい味わいに仕上げました。



≪日本料理 四季彩≫料理長 岡部 政史

老舗「なだ万」のホテルニューオータニ店、横浜ニューグランドホテル、関西割烹などで経験を重ね、1999年ロイヤルパインズホテル浦和に入社。2007年より日本料理「四季彩」と旬彩「赤松」の料理長を務める。日本料理の伝統を大切にしながら新しい食材や技法にもチャレンジし、独自性のある、日本の四季を彩り豊かに表現した“心なごむ”料理に取り組んでいる。



### ■オプションメニュー：

#### ●あいがけカレー/¥350

ご注文いただいた料理長カレーに追加で（和・洋・中・フレンチ）のカレーソースをかけてお楽しみいただけます。

#### ●フォンドヴォーの追いがけカレーソース/¥300

4種のスパイスカレーの新たな魅力を引き出す、追いかレーです。味変をしながら、スパイスカレーの世界を最後のひと口まで、お楽しみください。

●ドリンクバー/¥550（コーヒー・オレンジニュース・緑茶・ウーロン茶・コーラ・ジンジャーエール・ビタミン栄養ドリンク・乳性ホワイト清涼飲料など）

●ラッシー（プレーン・マンゴー）/¥550 ●生ビール/¥748 ●角ハイボール/¥605

※記載の金額は税込です。別途サービス料がかかります。仕入れ状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

ロイヤルパインズホテル浦和 街にも、人生にも、寄り添えるホテルに。

所在地：埼玉県さいたま市浦和区仲町2-5-1

開業日：1999年（平成11年）10月7日

主要施設：客室196室、レストラン&バー8店舗、宴会場、チャペル、神殿、写真室、他

アクセス：JR「浦和駅」西口より徒歩7分

電話番号：048-827-1111（代表）

公式ホームページ：<https://www.royalpines.co.jp/>



メールや電話取材に加え、オンライン取材なども対応可能です。お気軽にご相談ください。

報道関係者からの問合せ先

ロイヤルパインズホテル浦和 マーケティング部

TEL.048-827-1181(直通) FAX.048-827-1115 MAIL. [makoto.fukutomi@solarehotels.com](mailto:makoto.fukutomi@solarehotels.com)(福富)