2019 年 11 月 18 日 軒先株式会社 代表取締役 西浦 明子

構想から半年!「海老とトマトのクリームカレー」を発表! 経堂PLUSの3種類のカレーがとうとう完成! ~「軒先レストラン」を利用した間借りカレー店のご紹介~

シェアレストランサービス「軒先レストラン」を吉野家ホールディングスと共同運営する軒先株式会社 (本社:東京都千代田区、代表取締役:西浦明子、以下 軒先)は、「軒先レストラン」を活用した間借りカレー店舗をご紹介いたします。

店舗名: 欧風カレーPLUS(プリュス)

住 所 : 東京都世田谷区経堂 2-10-11 B1F (オーナー店 bar PENTA)

営業時間 : 11 時 30 分 ~ 15 時 (ラストオーダー14 時 45 分)

定休日 : 月曜日、火曜日、水曜日

www.facebook.com/curryplus/

www.instagram.com/curry.plus

■欧風カレーPLUS(プリュス)について

2019 年 3 月の開業以来、経堂すずらん通りにて親しまれてきた「欧風カレーPLUS(プリュス)」には 3 種類のカレーがございます。

まずは、玉葱をはじめとした野菜とスパイスを配合したカレーベースと、野菜と鶏の旨味たっぷりのブイョンを掛け合わせた「**欧風カレー**」。職人肌の女性店主の作る時間もお金もかけて、こだわりと愛情を注いだメインのカレーです。各種トッピングには、人気のハンバーグやチキンをはじめ、ジューシーな粗挽きソーセージやスプーンで割るとホロっとくずれる和牛、エビ・ホタテ・イカなどのシーフードなど多種多様!



欧風カレーに国産豚のナツメグ香るハンバーグをのせて

第二のカレーが「**ドライ(キーマ)カレー**」です。欧風カレーと共通のスパイスも使用していますが、完全にエスニックな味です。欧風カレー店の欧風ではない、でもリピートして下さる方も多いオススメのカレーです。欧風カレーとのあいがけも絶品です。



そしてそして、この度、構想から半年。ようやく完成した第三のカレーが「**海老とトマトのクリームカレ**ー」! 店主がビスクをイメージしたというこのカレーの特徴はなんといっても、海老! カレーソースの中に海老の濃厚な旨味と香りが溶け込み、トマトのすっきりした酸味がいいアクセントとなって他に例を見ない美味しさとなっております。是非、この機会にご賞味くださいませ!皆さまのご来店を心よりお待ち申し上げます。



とうとう完成した海老とトマトのクリームカレー



人気のあいがけ(欧風ハンバーグ&ドライキーマ)カレー。



錦爽(きんそう)鶏をはじめとした銘柄鶏を使用したチキンカレー。脂もアクも少なく逸品! 錦爽鶏はブイヨンでも贅沢に使用しております。



サラダの自家製ドレッシングはオレンジの甘味と酸味、極みじん切りの玉葱の食感が食欲を進めます。 その時々で季節の野菜を使用した自家製ピクルス。カレーにはこの二品をお付けしております。



経堂すずらん通り地下。bar PENTA にて間借り営業中です。

<u>軒先レストランでは出店者を募集中です!あなたも自分だけのレストラン開いてみませんか?</u> https://business.nokisaki.com/cp/restaurant

【軒先株式会社 概要 】

社 名 : 軒先株式会社

所在地 : 東京都千代田区大手町 2-6-1 朝日生命大手町ビル 3 階

設 立 : 2009 年 4 月 23 日 代表者 : 西浦 明子 (代表取締役) URL : https://www.nokisaki.com/

【株式会社吉野家ホールディングス 概要】

社 名 : 株式会社吉野家ホールディングス

所在地 : 東京都中央区日本橋箱崎町 36番2号 Daiwa リバーゲート 18階

設立 : 1958年12月27日

代表者 : 河村 泰貴 (代表取締役社長)

URL: http://www.yoshinoya-holdings.com/

【本件に関するお問い合わせ先】 軒先株式会社 軒先レストラン担当

電話:03-6869-3111

E-mail: info@nokisaki.com