



株式会社デニーズジャパン

2026年6月24日

大好評「チキンビリヤニ」や「南インド風キーマカレー」に加え、 「エリックサウス」稲田氏が初の“和えそば”を監修

「キーマカレー&ガパオのあいがけそば」7月8日(水)より販売

株式会社デニーズジャパン（本社：東京都千代田区、代表取締役：小松雅美）は、2026年7月8日(水)より、日本における南インド料理のパイオニア「エリックサウス」総料理長・稲田俊輔氏（以下、稲田氏）監修による第2弾メニューとして、「キーマカレー&ガパオのあいがけそば」を販売します。第1弾で大好評をいただいている「チキンビリヤニ」や「南インド風キーマカレー」も継続販売します。



<https://www.dennys.jp/menu/erickcurry/>

■ デニーズ×エリックサウス 監修メニュー概要

今回販売する「キーマカレー&ガパオのあいがけそば」は、エリックサウス稲田氏が初めて監修する“和えそば（中華麺）”メニューです。デニーズの定番人気メニューであるガパオの具を使用し、一体感を最も感じる「適温」の常温帯で仕上げた和えそばに、エリックサウス監修のスパイシーで奥深い味わいのキーマカレーを添えた、デニーズとエリックサウスの「美味しい」が融合した新感覚エスニックそばに仕立てました。まずは、ガパオの和えそばをそのまま味わい、エスニックな香りと具材の旨みを堪能。続いてキーマカレーを合わせることで、重厚なスパイスのコクが加わり、ひと皿の中で味わいの変化をお楽しみいただけます。一度に二度美味しい、刺激と満足感あふれる「あいがけ」体験をぜひご堪能ください。

さらに、第1弾で大変ご好評をいただいている「チキンビリヤニ」や「南インド風キーマカレー」も、引き続き販売いたします。スパイスを「素材を引き立てる重要な脇役」と捉える稲田俊輔氏の哲学のもと、一口目から華やかな香りが広がるビリヤニやカレー、サラダなど、多彩なラインナップを継続してお

楽しみいただけます。お好みのカレーにサイドメニューを盛り合わせた、デニーズならではのワンプレート「D's ミールスタイル」もおすすめです。「ミールス」とは、南インドを象徴する菜食料理とライスを中心とした食事スタイルのこと。酸味の効いたラッサムや風味豊かなサラダ、まるやかなヨーグルト、パリパリ食感のフライドトルティーヤなどとカレーを組み合わせ、デニーズ流にアレンジしたミールスタイルでお楽しみいただけます。また、モーニング時間帯にお楽しみいただける「モーニングカレー」もご用意しております。



7/8（水）～販売開始

「キーマカレー&ガパオのあいかけそば」

デニーズとエリックサウスの「美味しい」が融合した、新感覚エスニックそば！ガパオの味わい豊かな辛味と、キーマカレーのマイルドかつ奥深い香味が、適温に調整された麺と合わさり、かつてない一体感を生み出す限定メニューです。

1,400円（税込1,540円）

販売中

「チキンビリヤニ」

エリックサウスの看板メニューがデニーズ流アレンジで登場。厳選したバスマティライスと多彩なスパイスで炊き上げた自信作です。お米の一粒一粒に染み渡ったチキンの旨みと華やかなスパイスの共演をご堪能ください。

【D's ミールスタイル】1,940円（税込2,134円）

【単品】（レーズンヨーグルトつき）1,450円（税込1,595円）



販売中

「南インド風キーマカレー」

エリックサウスでもファンの多い人気メニューをデニーズ流に再現。お肉たっぷりで風味豊かな味わいが、ご飯と相性抜群。ぜひミールスタイルで味の重なりと変化をお楽しみください。

【D's ミールスタイル】1,680円（税込1,848円）

【単品】（ライスつき）1,190円（税込1,309円）



販売中

ラッサム～南インドの毎日スープ

南インドの定番家庭料理。酸っぱさがやみつきになる、「日本のみそ汁」のような位置づけの定番スープです。

500円（税込550円）



販売中



色々チーズのサラダ～スパイスハーブドレッシング

実はチーズ王国のインド。通常生野菜をサラダとして食することがないインドで「もしサラダが一般的な料理として発展したとしたら？」をテーマに、チーズとスパイスを効かせた風味豊かな生野菜サラダです。

500 円（税込 550 円）

■あわせて楽しみたい！デニーズオリジナルメニュー

待望の復刻メニューを含むデニーズオリジナルメニューが期間限定で登場します。



販売中

デリーチキンカレー

復活を望む声が多かった人気メニューをリバイバル販売。ミールスタイルで新たな味わいを発見してください。

【D's ミールスタイル】1,680 円（税込 1,848 円）

【単品】（ライスつき）：1,190 円（税込 1,309 円）



販売中

野菜のカラフルハンバーグカレードリア

不動の人気を誇る定番メニューが装い華やかな限定仕立てで登場！スパイスの香りとチーズのコクをお楽しみいただけます。

1,240 円（税込 1,364 円）



販売中

自家製ラッシー

店舗で仕上げる自家製ラッシーは、ヨーグルトを贅沢に使用した濃厚なコクとレモンの爽やかな酸味が特徴の本格的な一杯です。

330 円（税込 363 円）

■ 「D' s ミールズスタイル」 おすすめの食べかた

複数のカレーや副菜を自分好みに混ぜ合わせ、複雑に変化する味わいを楽しむのが本場流の醍醐味です。

D'sミールズスタイル おすすめの食べ方

- 1 まずは王道!**
まずはカレーとライス
(またはビリヤニ)で
一口!
- 2 フライドトルティーヤと
一緒に!**
サラダ、アチャール、ラッサム、
ヨーグルト、そのまま食べてもOK!
混ぜて味変もGood!
- 3 全部混ぜる**
最後に残ったカレーや
スープを全部混ぜて、
スパイスの調和を
楽しもう。

食べ方は自由! 楽しく美味しくお召し上がりください!

■ 稲田俊輔氏からのコメント

「インド料理というのは、あくまで素材の味わいをいかに生かすかが重要な料理です。スパイスはいわば、『とても重要な脇役』。監修メニューでは、コクや旨味といった要素と、軽快さやシャープな切れ味とのバランスがベストなものになることを目指しました。ビリヤニには一際苦勞がありました。ビリヤニは、単に味や香りだけではなく、食感こそが重要なポイントです。マニュアル化が難しい、職人的な技術なのですが、最終的にはとても高いレベルで完成させることができたのではないかと考えています。南インドのお米の周りに複数のカレーやスパイス料理が並ぶ「ミールズ」をアレンジして生まれた『D' s ミールズ』は、デニズならではのスタイルで、料理を組み合わせることの楽しさを伝えられないかと考えました。それぞれの料理を単独で食べたり思い思いに組み合わせて食べたり、そうして最初から最後まで楽しい、さらに食べ進めれば食べ進めるほどおいしくなっていく、そんな体験ができるものに仕上がっているのではないかと思います。スパイスが華やかに香り一口目からニッコリしてしまうような奥深いおいしさをお楽しみいただければ幸いです。

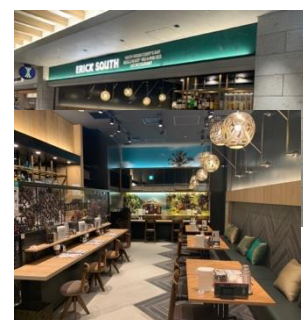


HOTEL
ERICK SOUTH
SOUTH INDIAN CURRY & BAR
MEALS READY VEG & NON VEG
A/C RESTAURANT

■ エリックサウス 稲田 俊輔 総料理長プロフィール

2011年、東京駅八重洲地下街発祥。オーセンティックな南インド料理を気軽に楽しめる専門店として、現地そのままの味わいにこだわりつつも、初心者からマニアまで幅広い層に支持されている。ビリヤニ専門店など複数の業態にも広がりつつ、現在13店舗を展開、ミールズやビリヤニの知名度を全国区に押し上げている。

稲田俊輔総料理長は、京都大学卒業後、飲料メーカー勤務を経て円相フード



サービスの設立に参加し、後に同店を立ち上げた。現在さまざまな業態およびメニュー開発を手掛ける傍ら、レシピ本等、飲食文化全般に関わる書籍の出版や、各種企業とのコラボや商品監修にも携わっている。

※本リリースに掲載されている画像はイメージです。

※掲載メニューやサービスは、予告なく変更、終了する場合がございます。

※一部販売していない時間帯があります。

※新宿西口店、赤坂駅前店では一部商品は販売しません。

このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社デニーズジャパン 広報

TEL : 03-6238-3567 E-mail : communication@7fs.7andi.co.jp