



株式会社デニーズジャパン

2026年5月12日

デニーズ初！香りの女王「バスマティライス」を使用した「チキンビリヤニ」や混ぜて楽しむ「D's ミールススタイル」など本格メニュー計6品が期間限定で初登場！
南インド料理の名店「エリックサウス」稲田氏監修メニュー
5月20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5月20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）監修による本格的な南インド料理メニュー全6品を期間限定にて販売します。



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

今回の監修メニューの目玉となるのは、デニーズ50余年の歴史で初となる、香りの女王「バスマティライス」を使用した本格的な「チキンビリヤニ」です。エリックサウスでも高い人気を誇る看板商品を再現するにあたり、日本米とは根本的に異なる米の炊き方から、マニュアル化が難しい職人技ともいえる「食感」に至るまで、妥協なくこだわり抜いた自信作です。

また、南インドの定食「ミールス」をベースに、料理を組み合わせる楽しさを追求したデニーズオリジナルの『D's ミールス』を展開いたします。各料理を単体で味わうのはもちろん、自由に混ぜ合わせて食べ進めるほどに変化する奥深いおいしさをご体験いただけます。

このほか、根強いファンの多い『南インド風キーマカレー』や、酸味と辛味が際立つ『ラッサム～南インドの毎日スープ』、さらにはチーズ大国である現地の食文化に着想を得た『色々チーズのサラダ～スパイスハーブドレッシング』など、専門店のクオリティを追求した計6品をラインナップしました。ファミリーレストランとして幅広い世代に親しまれているデニーズの強みを生かしながら、エリックサウスの専門性をどこまで表現できるかにこだわりました。親しみやすさと本格感を両立したラインナップです。

これら監修メニューの販売とあわせて、デニーズオリジナルのカレーメニューも期間限定メニューで登場します。

日本における南インド料理のパイオニアである専門店「エリックサウス」総料理長 稲田氏監修によって開かれる、スパイスと素材の調和が織りなす本格インド料理の世界を、ぜひお近くのデニーズ店舗にてご堪能ください。

■デニーズ×エリックサウス 監修メニュー概要

スパイスを「素材を引き立てる重要な脇役」と定義する稲田氏の哲学のもと、一口目から華やかな香りが広がるビリヤニやカレー、サラダなどのラインナップを揃えました。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」へ変更も可能です。「ミールズ」とは、南インドを象徴する菜食料理とライスが中心の食事スタイル。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やパリパリ食感のフライドトルティーヤなどとカレーと一緒に、デニーズ流にアレンジしたミールスタイルでお楽しみください。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。



「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）



「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）



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）



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オリジナルメニューが期間限定で登場します。



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）



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開催！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）



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。

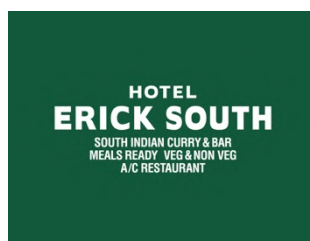
D' sミールスタイル おすすめの食べ方

- 1** **まずは王道!**
まずはカレーとライス（またはピリヤニ）で一口!
- 2** **一緒に!**
フライドトルティーヤと、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

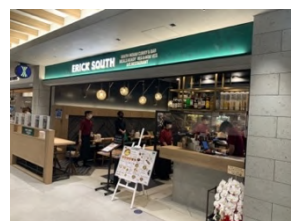
「インド料理というのは、あくまで素材の味わいをいかに生かすかが重要な料理です。スパイスはいわば、『とても重要な脇役』。監修メニューでは、コクや旨味といった要素と、軽快さやシャープな切れ味とのバランスがベストなものになることを目指しました。ビリヤニには一際苦労がありました。ビリヤニは、単に味や香りだけではなく、食感こそが重要なポイントです。マニュアル化が難しい、職人的な技術なのですが、最終的にはとても高いレベルで完成させることができたのではないかと考えています。南インドのお米の周りに複数のカレーやスパイス料理が並ぶ「ミールス」をアレンジして生まれた『D's ミールス』は、デニーズならではのスタイルで、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。



■ 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、ミールス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。

※店舗により使用している食器や、メニューの仕立て、ハンバーグの焼き目が写真と異なる場合があります。

※一部販売していない時間帯があります。

※新宿西口店、赤坂駅前店のみ本フェアは実施しません。

※チキンビリヤニには、外国産米（長粒米）を使用しています。

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

【本件に関する報道関係のお問合せ先】

Denny's PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内）E-mail : dennys_pr@ssu.co.jp
担当：馬場（080-9686-9953）、切明（080-4652-4623）、増賀（080-7954-0846）
高橋、堀江、楠