

東洋の知恵でからだのなかからキレイに 薬膳をもとにした 野菜たっぷり美肌食が登場

9月17日(水)より全国のロイヤルホストにて販売

ロイヤルホストの秋メニューに、東洋の知恵『薬膳』を取り入れた野菜たっぷりの美肌食が登場します。わかりやすい漢方の解説や薬膳レシピなどで人気の杏仁美友先生(漢方コンシェルジュ&薬膳アドバイザー)監修のもと、「サムゲタン粥&豚肉の野菜巻き」や「野菜たっぷり美ピンパ〜コラーゲンボール添えワカメスープ付〜」など、夏の疲れを癒してくれる栄養バランスのとれたメニューを用意しました。

他にも、東京農業大学とのコラボレーション企画第5弾となる“咀嚼”と食事バランスを考えカロリー控えめな健康メニューや、オムライスやエビフライなど洋食の定番を少しづついろいろ楽しめる御膳など、女性に喜んでいただける“見て楽しい、食べて美味しい、カラダにやさしい”メニューを展開します。

またスイーツでは、渋皮栗や北海道かぼちゃなどを使い、秋の味覚と和の食材を堪能していただける4種を揃えています。

<販売概要>

販売期間	2008年9月17日(水)~2008年12月9日(火)(予定)
販売店舗	ロイヤルホスト 全315店舗(予定)
提供時間	am6:00~am11:00 以外の各店舗営業時間内でお召し上がりいただけます ※営業時間は店舗により異なります



~秋の美肌食~
「サムゲタン粥&豚肉の野菜巻き」
1,280円(税込1,344円)



~栄養バランスよく30品目の食材を摂取できる健康メニュー~
「鶏だんごと8種野菜の小鍋膳 白みそ仕立て」
1,280円(税込1,344円)

※各写真画像は、データをご用意しています。お手数ですがお問合せください

【おいしく美肌メニュー】

東洋には、古来より食事で新陳代謝を高めたり、薬膳で季節に合わせた食材を食べたり、体の中から美しくなる秘訣がたくさんあります。美味しく食べながら身体やお肌にもうれしいメニュー。杏仁美友先生に監修していただき、野菜たっぷり栄養バランスも良い“秋の美肌食”をご用意しました。

杏仁美友(きょうにんみゆ)先生 プロフィール



漢方コンシェルジュ&薬膳アドバイザー
国立北京中医薬大学日本校卒、中医薬膳師
総合情報サイト「All about」公認漢方ガイド
日本ホリスティックビューティー協会 専門家会員
わかりやすい漢方の解説や薬膳レシピの提供で、テレビや雑誌など多方面で活躍中。
モットーは「こころに漢方を、くちびるに薬膳を」
公式サイト <http://kyonin-miyu.com/>

◎サムゲタン粥&豚肉の野菜巻き

1,280円(税込 1,344円) 509kcal ※写真は1枚目参照

高麗人参、ナツメ、栗、クコの実、しょうがなど薬膳の食材を使い、新陳代謝を高め、冷えの改善を促す効果があるといわれる韓国の宮廷料理サムゲタンを食べやすいお粥にアレンジ。またビタミンB1豊富な豚肉の野菜巻きは肌に潤いを与え、夏の疲れをやさしく癒します。



◎野菜たっぷり美ピンパ〜コラーゲンボール添えワカメスープ付〜

950円(税込 997円) 692kcal ※写真右

10種の野菜としょうが味の鶏そぼろ。ビタミンとたんぱく質のバランスでお肌を整えます。ワカメスープにはクコの実入りのコラーゲンボールを溶かしながらどうぞ。



【おいしく健康メニュー】

◎鶏だんごと8種野菜の小鍋膳 白みそ仕立て

1,280円(税込 1,344円) 561kcal ※写真は1枚目参照

東京農業大学とのコラボレーション企画第5弾。肥満や生活習慣病予防に有効な「噛む」ことを促しながら栄養バランスよく30品目の食材を摂取できるメニューです。



◎帆立とこんぶの和風スパゲティ

950円(税込 997円) 562kcal ※写真右

オホーツク産の帆立、海老、白菜、れんこん、長ねぎ、山茶茸にかつおだしのきいた和風ソースをあわせたスパゲティ。



【秋のおすすめメニュー】

<本格和食を味わう>

◎いろいろ和御膳 八寸と主菜〜秋〜

1,600円(税込 1,680円) ※写真右

ちよこっと盛りの八寸から始まる、「京ぎをん浜作」監修のいろいろ和御膳。秋の主菜は親子鶏天丼。サクッと揚げた天ぷらとまろやかな温泉玉子が絶妙にマッチ。または、北海道産時鮭のふきよせ館&栗ごはんも選べます。

<定番の洋食をいろいろ楽しむ>

◎ロイヤル秋の洋食小皿

1,380円(税込 1,449円) 1076kcal ※写真右

ビーフシチューやオムライス、海老フライなどの定番の洋食をはじめ、秋のひとくち温野菜などをセットにした、秋色いっぱいの洋食小皿。少しずついろいろ楽しみたい方にオススメです。



【秋のスイーツ】

渋皮栗をのせた抹茶とふわふわカステラのパフェ

650 円(税込 682 円) 466kcal



カステラ風に焼き上げたケーキに、宇治抹茶アイスや白玉を添えた和風パフェ。

北海道かぼちゃのプリンと塩キャラメルアイスのパフェ

650 円(税込 682 円) 643kcal



口の中でとろける濃厚なかぼちゃプリンと、フランス・ゲランドの塩で作った塩キャラメルアイス。

モンブラン ～アングレーズソース～

580 円(税込 609 円) 346kcal



欧州産の栗を使いラム酒をきかせた大人のモンブラン。アングレーズソースでしっとり。

北海道のかぼちゃケーキ

500 円(税込 525 円) 283kcal



北海道産のえびすかぼちゃを使った秋の味覚たっぷりのケーキ。

- ※ 各メニューの写真画像はデータでご用意していますのでお問合せください。
- ※ 店舗により一部価格が異なる場合がございます。
- ※ 店舗により一部メニューの取り扱いがない場合がございます。

詳しくは、ロイヤルホストホームページをご覧ください。

⇒ <http://www.royalhost.jp/>

【本件に関するお問い合わせ先】 ロイヤルホールディングス株式会社

広報部 城島、古城

TEL:03-5707-8852

FAX:03-5707-8860

e-mail:koho@royal.co.jp

【掲載時の読者お問合せ先】

ロイヤルホスト WEB サイト
<http://www.royalhost.jp/>

ロイヤルホールディングス株式会社

TEL:03-5707-8852