

2009年10月20日

ロイヤルホールディングス株式会社

日本の食材にこだわった、家族で楽しむ冬メニュー オホーツク産大粒帆立、国産牛のステーキ

～12月8日(火)より全国のロイヤルホストで開始～

ロイヤルホストは、冬の新メニューを2009年12月8日(火)より全国の店舗で販売を開始します。
《日本のおいしい食材にこだわった、家族で楽しむ冬メニュー。帆立、国産牛ステーキ、ハンバーグ》
をテーマに、日本の味覚を楽しめる様々な地方の食材が登場します。

北海道オホーツク産の大粒帆立をまるごと使ったメニューをはじめ、国産牛を使用したステーキ3品や、広島産のカキフライをセットにした和風御膳など、日本の食材をふんだんに使用したメニューに仕上げました。なお、秋に発売した「黒×黒ハンバーグ」は、大好評につき、九州産の黒毛和牛と黒豚を使い継続販売します。

デザートは《世界のチョコスイーツ》をテーマに、フランス・イタリアなどから発祥した3種類のスイーツを、ロイヤルホストらしくアレンジして展開します。

ロイヤルホストは、「お客様に安全な食事を安心してお召上がりいただく」、「お客様の健康な体をつくる糧になる」、「お客様に幸せな毎日を過ごしていただく」という想いと共に、“食”に真摯に取り組んできました。食糧自給率の低下が問題となっている今、“食”に携わる企業として食料自給率向上に寄与すべく、今後もより多くの国産食材を使用したメニューを開発してまいります。

【展開概要】

販売期間：09年12月8日(火)～10年3月8日(月)(予定)
※「世界のチョコスイーツ」は10年1月18日で終了予定

販売店舗：ロイヤルホスト 277店舗(予定)
※一部取り扱いのない店舗がございます
※一部販売期間が異なる店舗がございます

提供時間：am11:00～翌am6:00の各店舗営業時間内
※営業時間は店舗により異なります
※一部価格が異なる店舗がございます



冬の新メニュー例「大粒帆立のピラフ」(左)
「国産牛 ステーキライス」(右)

＜本件に関するお問い合わせ＞
ロイヤルホールディングス株式会社 管理本部広報室 古城
TEL:03-5707-8852 FAX:03-5707-8860
e-mail:koho@royal.co.jp
株式会社プラップジャパン 担当 内藤、山口
TEL:03-3486-6868 FAX:03-3486-7502
e-mail:royalholdings@prap.co.jp

各メニュー画像をご用意しておりますので、ご希望の場合は
お手数ですが上記までご連絡ください。

【日本の食材にこだわった、冬の新メニュー】

冬ならではの食材として、北海道オホーツク産の大粒帆立をぜいたくに使ったピラフやジュージュー焼をご用意しました。寒い日も家族で元気になれるおすすめの国産メニューです！



『オホーツク産大粒帆立のピラフ』
980円(税込1,029円)

サフランライスに、いろいろ野菜とベーコンを巻いた大粒帆立のプロシエット(串焼き)をのせたピラフ。



『オホーツク産大粒帆立のジュージュー焼』
1,300円(税込1,365円)

肉厚で大粒の帆立と鮭を、ごはんによく合う醤油ベースのソースでグツグツと。

きめ細かな肉質の国産牛のロースステーキやステーキライス、御膳など、豪華メニューが勢ぞろい！



『国産牛 ステーキライス』
1,380円(税込1,449円)

ごはんの上に柔らかなビーフとたっぷり野菜をのせました。



『国産牛 ネギ塩ステーキ御膳』
1,580円(税込1,659円)

たっぷりのねぎと旨みのあるねぎ塩ソースがごはんにあいます。



『国産牛 ロースステーキ』
1,780円(税込1,869円)

だし醤油とシェフ特製のバターで国産牛の美味しさをご堪能ください。

広島産カキフライがセットになった『冬の和御膳』2品が新登場。黒毛和牛かオホーツク産大粒帆立、どちらを選んでもちよっぴり贅沢な気分を味わえます。



『黒毛和牛すき焼き&カキフライ御膳』
1,580円(税込1,659円)

国産の黒毛和牛のすき焼きと広島産カキフライの盛り合せ。



『大粒帆立のみぞれ鍋&カキフライ御膳』
1,580円(税込1,659円)

大粒の帆立と野菜のみぞれ(大根おろし)の和風だしの小鍋仕立て。



『広島産カキフライ(3ヶ)』
380円(税込399円)
単品のカキフライも
をご用意しました。

【黒×黒ハンバーグステーキ 第2弾】

秋に大好評だった「黒×黒ハンバーグ」は、国産の黒毛和牛と黒豚を使用し、人気の3商品を継続して販売します。



『国産
黒×黒ハンバーグステーキ ドミグラスソース』
888円(税込 932円)

今秋に発売した、鹿児島産の黒毛和牛と黒豚を独自の黄金比率であわせた「黒×黒(くろくろ)ハンバーグ」は、おかげさまで多くのご注文をいただき大好評です。そこで産地を九州産に変更し、人気の3商品を継続販売いたします。

【グランドメニュー】

北海道・十勝の大地が生み出したゴーダチーズを使用した、サラダとハンバーグの2品をご用意。また、身体があたたまるお粥や1980年代に人気を博した懐かしのメニューが復活します。



『十勝ゴーダチーズとロースハムのサラダ』
580円(税込 609円)

たっぷり野菜の上に十勝ゴーダチーズとロースハム、チキンをのせました。



『十勝ゴーダチーズハンバーグ』
950円(税込 997円)

ハンバーグの上にとろける十勝ゴーダチーズをたっぷりとのせました。ドミグラスソースとの相性も抜群。



『帆立粥』
680円(税込 714円)
帆立とレタス、しょうがをのせて。ごま油の風味がきいています。



『スタンエブラムステーキ』
1,380円(税込 1,449円)
1980年代の人気メニューが復活。サーロインステーキに、にんにく、醤油ベースのごはんによく合う特製ソースをかけて。

【世界のチョコスイーツ】

フランス、イタリア、アメリカといった世界のチョコスイーツがバラエティ豊かに勢ぞろい。

16世紀初頭にヨーロッパの貴族の間で嗜好品として広まったチョコレートは、産業革命を経て、19世紀には庶民が楽しめるものとなりました。そんなチョコレートデザートを、ロイヤルホスト風にアレンジしてご提供します。 ＊実施期間：2009年12月8日(火)～2010年1月18日(月)(予定)



『ピチェリンサンデー』 450円(税込 472円)

イタリア・トリノ名物 エスプレッソとチョコのドリンク「ピチェリン」をロイヤルホスト風にアレンジ。ほろ苦い、大人味のスイーツです。



『ショコラミルフィーユ』 550円(税込 577円)

フランス生まれのミルフィーユは、濃厚なチョコアイスとチョコムースにサクサクのパイを添え、チョコソースをかけていただきます。ベリーソースの酸味がアクセント。



『チョコレートジュビレーション』 380円(税込 399円)

「ショコラ・ショー(フランス語でホットチョコレートの意)」からヒントを得て、バニラとカシスクリームアイスにたっぷりのチョコレートソースをかけました。あったか冷たい、新しいおいしさ発見!

アメリカ生まれの既存メニュー「ホットファッジサンデー」「ホットファッジジュニア」は、《世界のチョコスイーツ》実施期間限定で、アーモンドの香りのリキュール「アマレット」が香るリッチなチョコソースになって登場します。



『ホットファッジサンデー』(左)

550円(税込 577円)

『ホットファッジジュニア』(右)

430円(税込 451円)



『フォンダンショコラ』

380円(税込 399円)