

2011年9月6日

ロイヤルホールディングス株式会社

イタリア星付きレストランも採用する低温乾燥熟成パスタ「ヴェリーニ」

## “新 パスタ宣言”

パスタ、肉料理、ドルチェを楽しむ「イタリア料理フェア」

10月4日(火)より全国のロイヤルホスト店舗で販売開始

ロイヤルホストは、本場イタリアの料理を実感できるように徹底的にこだわり抜いた、パスタや肉料理、ドルチェを提供する「イタリア料理フェア」を、10月4日(火)より全国の店舗で開始いたします。

ロイヤルホストの「イタリア料理フェア」は、1980年に第1回を開催し、今回が20年ぶり第5回目の開催となります。販売するメニューは、パスタ4品をはじめ、肉料理3品、ドルチェ5品で、ロイヤルホストならではの調理力と専門性を活かして開発した自信作です。

今回の「イタリア料理フェア」の目玉はパスタです。“新 パスタ宣言”と銘打ち、本場イタリアの低温乾燥熟成パスタ「ヴェリーニ」を提供いたします。「ヴェリーニ」は、イタリアのミシュラン星付きレストランでも採用されている、110年以上の歴史を誇る最高品質のパスタ。ソースとの絡みが抜群の直径2.0mmの太麺が特徴です。提供するメニューは、アラビアータ、クリームスパゲティなど4品で、もっちりとした食べ応えのある食感、小麦の甘い香りと豊かな風味をお楽しみいただけます。

また、肉料理やドルチェも、イタリア現地のメニューをロイヤルホスト流にアレンジし、ご家庭では味わえない、ロイヤルホストならではの美味しさをお楽しみいただけます。

ロイヤルホストでは、とっておきの心豊かな時間を過ごしていただけるよう、今後も素材と調理にこだわった新たなメニューを展開してまいります。

### 【販売概要】

販売期間：2011年10月4日(火)～12月5日(月) (予定)

販売店舗：全国のロイヤルホスト260店舗 (予定)

※一部取り扱いのない店舗、販売期間が異なる店舗がございます

※一部価格が異なる店舗がございます

販売時間：am 11:00～翌 am 6:00 の各店舗営業時間内

※営業時間は店舗により異なります



### <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 管理本部広報室 古城  
TEL:03-5707-8852 FAX:03-5707-8860  
e-mail: [koho@royal.co.jp](mailto:koho@royal.co.jp)

株式会社プラップジャパン 担当 大富部、持富、山口  
TEL:03-3486-6868 FAX:03-3486-7502  
e-mail: [royalholdings@ml.prap.co.jp](mailto:royalholdings@ml.prap.co.jp)

※報道関係者様向けに各メニュー画像を用意しておりますので、ご希望の方はお手数ですが上記までご連絡ください

## 【パスタメニュー】

“新 パスタ宣言”と銘打って、本場イタリアから輸入した低温乾燥熟成パスタ「ヴェリーニ」の本格パスタ4品が登場。小麦の甘い香り、もっちりとした食べ応えのある食感をお楽しみいただけます。



『ナスと挽き肉のボロネーゼ』  
【単品】 880 円(税込 924 円) 778kcal  
【セット】 1,260 円(税込 1,323 円)

ロイヤルホスト自慢のミートソースを更にグレードアップ。たっぷり入った挽き肉の食感と香味野菜の旨みが、「ヴェリーニ」のパスタに程良く絡み、麺の美味しさを実感できます。



『グアンチャーレで作ったアラビアータ』  
【単品】 950 円(税込 997 円) 824kcal  
【セット】 1,330 円(税込 1,396 円)

香ばしくて旨みがあるグアンチャーレ(塩漬け豚頬肉)をピリ辛トマトソースと絡ませたパンチの効いたスパゲティ。二度三度と食べたくなること間違いなしの一品です。



『きのこのクリームスパゲティ“ヴェリーニ”』  
【単品】 980 円(税込 1,029 円) 933kcal  
【セット】 1,360 円(税込 1,428 円)

きのこを加えたポルチーニクリームに牛肉のだし汁を加え、深い味わいを実現。仕上げに加えるパルミジャーノレジャーノ(チーズ)でコクと旨みを更にプラス。きのこの王様とも言われるポルチーニが香る、料理長おすすめのパスタです。



『魚介のラグー〜アドリア海風〜』  
【単品】 1,080 円(税込 1,134 円) 748kcal  
【セット】 1,460 円(税込 1,533 円)

具材に海老・帆立・メカジキ・ヤリイカを使用し、アサリと魚介類のだし、ガーリックをあわせた、コクと旨みのあるスパゲティ。ルッコラとミニトマトが良いアクセントになっています。



### 低温乾燥熟成パスタ「ヴェリーニ」の特徴

イタリア最高級のデュラムセモリナ粉とグランサツ山脈の湧水で作られるパスタ。本場イタリアで110年以上の歴史を誇り、手間と時間をかけて作られています。大量生産の場合、高温・短時間でパスタを乾燥させることが多い中、低温(45-50℃)で3日間かけてゆっくりと乾燥・熟成させる伝統的な製法で作られるため、小麦本来の香りともっちりとした食べ応えのある食感が特徴です。

## 【肉料理】

ハンバーグ、カツレツ、ステーキといった定番の肉料理に、イタリアの食材を加えてロイヤルホスト流にアレンジした3品が登場。



『モッツアレラチーズとトマトのハンバーグ』  
【単品】 1,080 円(税込 1,134 円) 1075kcal  
【セット】 1,460 円(税込 1,533 円)

イタリア産のモッツアレラチーズとソーセージをのせたハンバーグ。ハンバーグにチーズ入りパン粉をまぶし、ジューシーに焼き上げました。ドミグラスソースとの相性も抜群です。



『ポーロニャ風 ポークカツレツ』  
【単品】 1,180 円(税込 1,239 円) 1009kcal  
【セット】 1,560 円(税込 1,638 円)

イタリアの代表的な食材、プロシュート(生ハム)とモッツアレラチーズを使用したポークカツレツ。チーズをのせてしっとり仕上げました。ドミグラスソースとトマトソースでどうぞ。



『ロースステーキ~きのこのロンバルディア風~』  
【単品】 1,580 円(税込 1,659 円) 786kcal  
【セット】 1,960 円(税込 2,058 円)

ミディアムウェルダンに焼き上げたステーキに、香り高いきのこソースをのせ、ポルチーニ風味のクリームソースを合わせました。仕上げのドミグラスソースが味のポイントです。

### 肉料理には「ヴェリーニ」の Pasta をご一緒に

小麦粉の甘い香りともっちりとした食感が特徴の「ヴェリーニ」の Pasta を添えました。バターと岩塩を合わせ、パルミジャーノレジャーノをかけたシンプルな味わいで料理を引き立てます。

## 【セットメニュー】



<イタリアンセット> 305kcal  
※単品の場合 480 円(税込 504 円)

ポツリとした白いんげん豆と野菜のスープ、バジルが香るトマトのサラダ、フォカッチャとグリッシーニをご一緒に。メインが出来るまでのお楽しみのお品です。

パスタ・肉料理の単品価格に、プラス 380 円(税込 399 円)でお召し上がりいただけるお得なセットメニューです。

## 【ドルチェメニュー】

「Dolce di Oggi」(「Oggi」はイタリア語で「現在」)と題して、伝統を重んじながらも革新を続けるイタリアンドルチェ 5 品が登場。



『ティラ・ミス』

450 円(税込 472 円) 263kcal

『私を元気づけて!』という意味を持つイタリアンドルチェの定番。本場の味を再現するため、マスカルポーネチーズをふんだんに使い、コクがあるのにあっさりとした軽い口あたりに仕上げました。



『ズコット』

450 円(税込 472 円) 343kcal

神父がかぶる帽子=ズコットを模した、トスカーナ州発祥のケーキ。可愛らしいミニ帽子をイメージしました。なめらかクリームの中に、ナッツとチョコレートチップの食感が楽しめます。



『サラミ・ディ・チョコレート  
~チョコレートのサラミ仕立て~』

450 円(税込 472 円) 273kcal

粗く刻んだドライフルーツ・アーモンド・スポンジをチョコレートに練りこみ、サラミのように円筒状にして冷やし固めた見た目にもユニークなイタリア伝統菓子。ケーキとアイスの間のような、ひんやり、濃厚な口溶けをお楽しみください。



『プラリネのセミフレッド』

380 円(税込 399 円) 217kcal

Semi=半分、Fred=凍った、という意味のアイスケーキ。生クリームにアーモンドプラリネを練りこみ、口溶け柔らかくに仕上げました。ヘーゼルナッツ風味のキャラメルソースを添えて、秋の香りを演出しました。

※プラリネとはキャラメリゼしたナッツを砕いたもの



『コーヒーティラミスパフェ』

600 円(税込 630 円) 357kcal

しっかりビターなコーヒーゼリーと本格派ティラミスに、塩キャラメルアイス、ミルクアイスを合わせてシックな大人味に仕上げました。