

創業50周年記念フェア第4弾！こだわりのシーフードグラタンやピラフなど
感謝を込めて「秋の洋食小皿&厚切りステーキ」
～9月21日（水）から全国のロイヤルホストで販売開始～

ロイヤルグループで外食事業を担うロイヤルフードサービス株式会社が展開する「ロイヤルホスト」は、2021年12月に創業50周年を迎えました。お客様に感謝の気持ちを込めて、こだわりの洋食メニューと厚切りアンガスステーキを味わえるフェア「秋の洋食小皿&厚切りステーキ」を9月21日（水）から開催いたします。

本フェアは、2021年11月から開催している50周年記念フェア「洋食小皿&厚切りステーキ」の第4弾です。グラタン、ピラフ、オムライス、ハンバーグ、ステーキ、ビーフシチューといった、洋食と言えば誰もが思い浮かべるような親しみのあるメニューを、少しずつ色々楽しめる「洋食小皿」スタイルで販売いたします。ラインアップは「シーフードとほうれん草のグラタン」、「海老ピラフ」、「マッシュルームとトマトのオムライス」などを取り入れた3種を展開します。また今回は前菜の「ちいさなコンソメジュレ&フラン仕立て」と「サラダ」を先に提供し、メインは出来立てのタイミングで提供します。こだわりのCAB®アンガスサーロインステーキを厚切りでお楽しみいただくメニューは前フェアから継続しての販売とし、秋らしくマッシュルームや自社製のペンネグラタンを盛り付けています。



※写真はイメージです。

ロイヤルホストは創業以来、美味しさと、安全・安心な「食」の提供に向き合ってきました。これからも「美味しさ」と「おもてなしの心」を皆様におとどけてまいります。

■「秋の洋食小皿&厚切りステーキ」販売概要

販売期間：2022年9月21日（水）～2022年12月上旬（予定）

販売時間：10:30～

販売店舗：全国のロイヤルホスト 214 店舗 ※配信日時時点の店舗数です。

（羽田空港、広島空港、那覇空港、鹿児島空港、新千歳空港、九州大学病院を除く）

※価格と販売期間、販売時間が異なる店舗がございます。

<本件に関するお問い合わせ先（報道関係）>

ロイヤルホールディングス株式会社 コーポレートコミュニケーション室
TEL：03-5707-8852 FAX：03-5707-8860 e-mail：koho@royal.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。

「秋の洋食小皿&厚切りステーキ」商品紹介（新メニュー）

「洋食小皿」は、ロイヤルホストの料理を満喫していただきたいという思いから、ちいさめのサイズでご用意した“洋食づくし”の商品です。「秋の洋食小皿」は親しみのある洋食メニューを組み合わせた3種類です。それぞれを美味しく召し上がっていただけるよう、前菜2品を提供ののち、メインのお料理は出来立てをお持ちします。

《「洋食小皿」商品内容》

【前菜】 サラダ〜オニオンドレッシング〜／ちいさなコンソメジュレ&フラン仕立て〜いくら〜

【メイン】 主菜2品（組み合わせは3種類※下記参照）／紅ずわい蟹のクリームコロッケ／フレッシュ野菜のピクルス



洋食小皿
シーフードとほうれん草のグラタン
&黒×黒ハンバーグ
2,580 円（税込 2,838 円）



洋食小皿
海老ピラフ
&アンガスサーロインステーキ
2,680 円（税込 2,948 円）



洋食小皿
マッシュルームとトマトのオムライス
&ビーフシチュー
2,480 円（税込 2,728 円）



シーフードとほうれん草のグラタン
クリーミーなマカロニグラタンに、バターソテーして白ワインで風味付けした海老、帆立、ほうれん草のをせ、チーズが香るモルネソース、パルメザンチーズをかけてオーブンで焼き上げました。



海老ピラフ
オニオン、ピーマンやマッシュルーム、バナメイ海老をバターライスと合わせ、バター醤油風味のソースで仕上げました。ブラックタイガーとエッグパッセをトッピングしました。



マッシュルームとトマトのオムライス
トマト風味のチキンライスを卵でふんわりと巻き上げたオムライス。フレッシュなマッシュルームが香り立つトマトソースとお楽しみください。



ちいさな黒×黒ハンバーグ(125g)
黒毛和牛と黒豚で作ったこだわりのハンバーグにマッシュルームとポテトを添えて。ドミグラスソースでお召し上がりください。



アンガスサーロインステーキ(100g)
CAB®アンガスサーロインステーキは、食べやすくカットして提供します。ドミグラスバターソースでお召し上がりください。



ビーフシチュー
ビーフの旨みが溶け込んだ味わい深いシチュー。付け合わせのペンネグラタンをシチューと絡めても美味しくお召し上がりいただけます。

※写真はイメージです。 ※ステーキ・ハンバーグは焼成前のグラム数です。 ※100g ステーキは厚切りではございません。

「秋の洋食小皿&厚切りステーキ」商品紹介

こだわりの CAB®アンガスサーロインの厚切りステーキや、オマール海老との組み合わせメニューを継続してご提供。付け合わせは、秋らしくマッシュルームとチルドポテトフライを合わせ、自社製パンネグラタンを添えました。

厚切りアンガスサーロインステーキ

厚切りアンガスサーロインステーキは格子状の焼き目をつけた後、更にオープンで旨みを閉じ込めるように焼き上げます。CAB®認定アンガスビーフの肉と脂の旨み、厚切りならではの程よい噛み応えとボリューム感をご堪能ください。肉の下に敷いたグリルドオニオンは、ステーキと一緒にオープンに入れることで肉の風味が移り更に美味しく仕上がります。



厚切りアンガスサーロインステーキ (200g)
2,780 円 (税込 3,058 円)



厚切りワンボンドステーキ (450g)
4,280 円 (税込 4,708 円)



アンガスサーロインステーキ 200g
&天然海老フライ

3,280 円 (税込 3,608 円)

厚切りステーキと洋食の定番である天然海老フライ。サクサクの衣とプリプリとした食感が味わえる海老フライとアンガスビーフの厚切りならではの程よい噛み応え、肉と脂の旨みが味わえます。



アンガスサーロインステーキ 200g
&オマール海老のグリル

3,480 円 (税込 3,828 円)

厚切りステーキとカナダ東海岸からのオマール海老のグリルを組み合わせました。シンプルにグリルしたオマール海老は程よい塩気と海老の旨みを存分に味わえ、ジューシーなステーキと相性抜群です。



アンガスサーロインステーキ 200g
&オマール海老のグリルと

紅ずわい蟹のクリームコロッケ
3,680 円 (税込 4,048 円)

厚切りステーキとオマール海老のグリル、紅ずわい蟹のクリームコロッケと一緒に楽しめる豪華な一皿です。

ちいさなステーキ 100g と洋食



アンガスサーロインステーキ 100g
&オマール海老のグリルと

ちいさな黒×黒ハンバーグ

2,780 円 (税込 3,058 円)

ちいさめサイズのアンガスサーロインステーキに、オマール海老、黒×黒ハンバーグは 125g でご用意した贅沢なトリプルグリル。それぞれの味わいを少しずつお楽しみいただけます。



アンガスサーロインステーキ 100g
&オマール海老のグリルと

紅ずわい蟹のクリームコロッケ

2,680 円 (税込 2,948 円)

ちいさめサイズのアンガスサーロインステーキ、オマール海老と紅ずわい蟹のクリームコロッケを一皿にした、グリルと洋食の組み合わせです。

カナダ東海岸のオマール海老



オマール海老のグリル

2本 1,380 円 (税込 1,518 円)

1本 700 円 (税込 770 円)

オマール海老を半分にかつし金串をさしてオープンで焼きオリーブオイルで仕上げました。殻から簡単に取り出せ気軽にお召し上がりいただけます。

※1本からご注文いただけます。

※写真は2本です。

※写真はイメージです。※ステーキ・ハンバーグは焼成前のグラム数です。 ※100g ステーキは厚切りではございません。