

クリスマスシーズンの華やかな気分を盛り上げる3種のセット
「予約限定クリスマススペシャル」 11月25日(金)発売
ロイヤルホスト各店で11月1日(火)より予約受付開始

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、クリスマスに楽しみたい特別メニュー「予約限定クリスマススペシャル」を11月25日(金)より販売します。予約受付は11月1日(火)より開始します。

ロイヤルホストでは、季節を感じる素材をとり入れた**予約限定メニュー**を展開しています。今回はクリスマスシーズンの特別な食事をイメージした、ご家族や親しい方と楽しんでいただきたい3種のセットをご用意しました。

事前予約だからこそ味わえる、コックがひと手間をかけて丁寧に仕上げるロイヤルホストならではのスペシャルメニューをお楽しみください。



※画像はイメージです。

料理はコース仕立てになっており、一品目の前菜は「カリフラワームース ツリー仕立て ～コンソメジュレとビーツのソース～」、二品目は「マッシュルームスープ」、三品目のメインディッシュは「オマール海老・真鯛・帆立のグリル ～白ワインのクリームソース～」・「アンガスサーロインステーキグリル(100g*) ～赤ワインとブルーベリーのソース～」・「牛肉の煮込みとマッシュポテトのチーズ焼き ～パルミジャーノ・レッジャーノ風味～」の3種からお選びいただけます。デザートは「りんごのソルベ」です。*ステーキは焼成前のグラム数です。

ご予約いただいたお客様にはお席をご用意してお待ちしております。クリスマスはもちろん、ご家族や親しい方とのお集りやご会食など、冬の楽しい食事シーンを華やかに彩るロイヤルホストの予約限定メニューをぜひお楽しみください。

■「予約限定クリスマススペシャル」概要

販売期間：2022年11月25日(金)～12月25日(日)

販売店舗：全国のロイヤルホスト 214 店舗(空港・病院店舗、名古屋星ヶ丘店を除く) ※配信日時時点の店舗数です。

商品名・価格：クリスマススペシャル 3種類 各 3,280円(税込 3,608円)

予約受付開始日：2022年11月1日(火) 0時～

予約方法：WEB または店舗

① WEB(ぐるなび 24時間受付 <https://r.gnavi.co.jp/brand/628b1906/>)

② 各店舗 TEL・店頭にて受付(各店舗の営業時間内)

※ぐるなび予約はご来店の前日 20時まで承ります。(店頭予約は前日 20時まで)

※ご予約状況により終了時期が変わる場合がございます。

<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

「予約限定クリスマススペシャル」

※写真はイメージです。

丁寧に手間ひまをかけてご用意する、クリスマスの特別な食事をイメージしたコース仕立てのメニューです。
クリスマススペシャル販売価格 各 3,280 円 (税込 3,608 円)

前菜



カリフラワームース ツリー仕立て ～コンソメジュレとピーツのソース～

冬に旬を迎える雪のように真っ白なカリフラワーのムースにいくらや蟹、セルフィークをトッピング。味わい深いコンソメジュレと色鮮やかなピーツのソースを添えてクリスマスツリーに見立てて盛り付けました。クリスマスの華やかな気分を盛り上げる前菜です。

スープ



マッシュルームスープ

深まる秋から冬の訪れを感じるマッシュルームを使ったクリーミーなスープです。バターでソテーをしたマッシュルームを浮かべ、香り豊かなスープに仕上げました。

メインディッシュ (3 種よりお選びいただけます)



オマール海老・真鯛・帆立のグリル ～白ワインのクリームソース～

カナダ東海岸から届いたオマール海老、北海道オホーツク産の帆立、国産真鯛を盛り合わせたシーフードグリルです。シーフードと相性の良い白ワインのクリームソースとさわやかな酸味の赤ワインソースを彩りよく合わせました。付け合わせには季節を感じるマッシュルームとヨーロッパ発祥といわれる冬野菜のロマネスコを添えました。



アングスサーロインステーキグリル (100g) ～赤ワインとブルーベリーのソース～

100 グラムの厚切りステーキは、高温の溶岩石グリラーで焼き上げたあとアルミホイルで包んで休ませ、余熱でしっとりと仕上げました。ソースはステーキに良く合う赤ワインソースと甘酸っぱさがアクセントのブルーベリーソース。小振りなステーキでありながら、赤ワインのコクのあるソースで満足感が高い一品です。

※ステーキは焼成前のグラム数です。



牛肉の煮込みと マッシュポテトのチーズ焼き ～パルミジャーノ・レッジャーノ風味～

牛肉の煮込みは肉と野菜をよくソテーしてブイヨンで煮込み、赤ワインを加えてさらにじっくり煮込んでいます。大きめにカットしたビーフの美味しさを存分にお楽しみいただけます。付け合わせのマッシュポテトはおろしたパルミジャーノ・レッジャーノチーズを合わせ風味豊かに焼き上げており、一緒にお召し上がりいただくことで美味しさを引き立て合います。

ブール



ブール

クリスマススペシャル限定の香り豊かなブレッドです。

デザート



りんごのソルベ

食後にぴったりのさっぱりとしたソルベです。

<メニュー内容>

【前菜】 カリフラワームース ツリー仕立て ～コンソメジュレとピーツのソース～

【スープ】 マッシュルームスープ

【メインディッシュ】 3 種よりお選びいただけます

● オマール海老・真鯛・帆立のグリル ～白ワインのクリームソース～

● アングスサーロインステーキグリル(100g) ～赤ワインとブルーベリーのソース～

● 牛肉の煮込みとマッシュポテトのチーズ焼き ～パルミジャーノ・レッジャーノ風味～

【ブール または ライス】

【デザート】 りんごのソルベ