

食を通じて日本を元気に！ ロイヤルホストは国産食材を応援します。 『北海道 宗谷産 大粒帆立フェア』7月8日（水）から開催 ～夏、カレーにぴったり！冷製コンソメジュレも新登場～

ロイヤルホストは、“食を通じて日本を元気に”という思いを込めた「Good JAPAN」をテーマに2013年より国産食材を応援するメニューを開発、販売しています。

今回、北海道宗谷産の大粒の天然帆立を用いたメニューをご提供する『北海道 宗谷産 大粒帆立フェア』を、7月8日（水）から全国219店舗で開催します。また、カレーにぴったりな前菜「冷製コンソメジュレ」も、この夏におすすめメニューとして新登場します。



海の幸のブイヤベース風カレー



大粒帆立のグリル&ケールサラダ

大粒帆立の産地である日本最北端の地・北海道の宗谷岬がある宗谷海峡は、潮の流れが速く、年間を通じて低水温です。この地で育った天然の帆立は、身質がきめ細かく歯ごたえもあり、旨みと甘みがギュッと凝縮されています。ロイヤルホストならではの食材へのこだわりとコックの調理力を存分に生かし、サイドディッシュからメインまで、大粒で濃厚な味わいの帆立を存分にご堪能いただける豊富なメニューをご用意しました。

また、暑い夏にぴったりなメニューとして、冷製コンソメジュレは食前にさっぱりと食べられます。お好みのメニューと一緒にお召し上がりいただける、お得なセットもこの夏に新登場。

グリル、サラダ、ピラフにカレー、そして人気のアングスサーロインステーキと大粒帆立を一緒にお楽しみいただける多様なラインアップで、より充実したお食事時間をお楽しみいただけます。

ロイヤルホストは、今後も豊かな食の時間を過ごしていただき「おいしさの共有・共感」をしていただけるレストランを目指してまいります。

【『北海道 宗谷産大粒帆立フェア』概要】

販売期間：2020年7月8日（水）～2020年10月上旬（予定）

販売時間：11:00～22:00（予定）

販売店舗：全国のロイヤルホスト219店舗（長崎駅ビル店を除く）

※「冷製コンソメジュレ」の販売も同日開催です。

※食材の収穫状況などによって、一部商品およびフェアメニューの販売終了時期が予定と異なる場合がございます。

※一部取り扱いのない店舗、販売期間・価格が異なる店舗がございます。

※天候や収穫状況により、予定産地からの入荷ができない場合は、異なる産地の食材を使用させていただく場合がございます。

<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

『北海道 宗谷産大粒帆立フェア』メニュー概要

※写真はイメージです。

国産のおいしい食材で日本をもっと元気に。その思いから、ロイヤルホストがとっておきの食材、北海道 宗谷産の大粒帆立をお届けします。大粒で濃厚な味わいの帆立をご賞味ください。



宗谷産大粒帆立のグリル

1,080 円 +税 /175kcal

ベーコン巻きにした大粒の帆立をプロシットに刺して焼き、エキストラバージンオリーブオイルをかけて仕上げます。肉厚、ジューシーで旨みたっぷりの帆立のおいしさをご堪能ください。サイドディッシュとしても、他の料理と組み合わせてもお楽しみいただけます。



大粒帆立のグリル&ケールサラダ

1,780 円 +税 /546kcal

大粒帆立と海老のグリルをケールサラダと盛り合わせました。世代問わず人気の Angus ステーキ サラダのシーフードバージョン。野菜もしっかり食べられる嬉しいメニューです ※ドレッシングにはちみつを使用しています。



大粒帆立のグリル

&あつあつサフランピラフ

1,780 円 +税 /926kcal

あつあつの美濃焼き皿に盛ったサフランライスに、彩り良く野菜をちらし、大粒帆立、海老のグリル、紅ずわい蟹のクリームコロッケをのせました。グリルやサフランライスに合うバター醤油ソースがポイント。クリームコロッケを崩して、サフランライスと混ぜてお召し上がりいただくのもおすすめです。



海の幸のブイヤベース風カレー

~サフランライス、フォカッチャ~

1,980 円 +税 /765kcal

南仏プロヴァンス・マルセイユの郷土料理ブイヤベースをイメージしたカレーです。オマール海老、貝類、トマトベースのカレーソースに、大粒帆立、蟹、海老、イカ、ムール貝とシーフードをたっぷり入れ、旨み豊かに仕上げました。お好みで店舗仕込みのアイオリソースを混ぜてお召し上がりください。



Angus サーロインステーキ 100g

&大粒帆立と海老のグリル

2,780 円 +税 /632kcal

小さめのステーキに大粒帆立と海老のグリルを組み合わせました。ステーキとシーフードを同時に楽しめるミックスグリルです。



Angus サーロインステーキ 225g

&大粒帆立のグリル

3,480 円 +税 /922kcal

ご好評をいただいている 225g の Angus サーロインステーキに、大粒帆立のグリルを組み合わせました。

夏、カレーにぴったり！ ひんやり冷たい“コンソメジュレ&フラン仕立て” のセットが新登場！



冷製コンソメジュレ&フラン仕立て

～いくら・蟹・海老～

580円 +税 /134kcal

卵や乳製品を固めたフラン仕立てに、コンソメジュレ、いくら、ずわい蟹、海老を重ねました。夏にぴったり、ひんやりとお召し上がりいただける冷製の前菜です。



組み合わせ例

組み合わせ例：

海の幸のフイアベース風カレー

～サフランライス、フォカッチャ～

単品 1,980円 +税 /765kcal

冷製コンソメジュレ&フラン仕立てセット

プラス 690円+税

※平日ランチタイム 630円+税

(冷製コンソメジュレ&フラン仕立て～いくら・蟹・海老～、ドリンクバー)



組み合わせ例

組み合わせ例：

カシミールビーフカレー

単品 1,280円 +税 /898kcal

1983年より販売しているロイヤルホスト伝統のカシミールカレーとのセットもおすすめ。様々なスパイスを駆使した、黒みがかった色が特徴のスパイシーでさらりとしたカレーです。

冷製コンソメジュレ&フラン仕立てセット

プラス 690円+税

※平日ランチタイム 680円+税

(冷製コンソメジュレ&フラン仕立て～いくら・蟹・海老～、ドリンクバー)