



Good JAPAN

いつもの料理をちょっと贅沢に

冬のご馳走洋食



販売期間／2025年12月3日(水)～2026年2月中旬予定

※期間中の店舗休業日：2025年12月31日(水・大晦日)

2026年1月1日(木・元日) (予定、一部店舗を除く)

販売時間／10時30分～

販売店舗／全国のロイヤルホスト

(空港店舗、九州大学病院店、名古屋星ヶ丘店、京都高島屋S.C.店、

駒沢パーク quarters 店、名古屋納屋橋店を除く)

※販売価格、期間、時間が異なる店舗がございます。

※写真はイメージです。

日本の恵み、美味しい国産素材



国産牛のハッシュドビーフソース

煮込んだ国産牛と野菜のうま味が詰まったハッシュドビーフソースです。



国産紅ずわい蟹のグラタン

紅ずわい蟹は、茹でる前から全体的に赤みに帯びた蟹。甘みが強くジューシーな食感が特徴です。



国産紅ずわい蟹のクラブケーキ

北海道厚岸産のあさり、サイズが大きく、濃厚なうま味を感じられることが特徴です。



北海道産 帆立

オホーツク海でじっくり育った帆立は、甘みがありプリプリとした食感が特徴です。



北海道産 真鱈

冬の訪れとともに多彩な料理に使われる「真鱈」、淡白な白身の美味しさをクリーミーなパスタで。

※加工地はタイです。



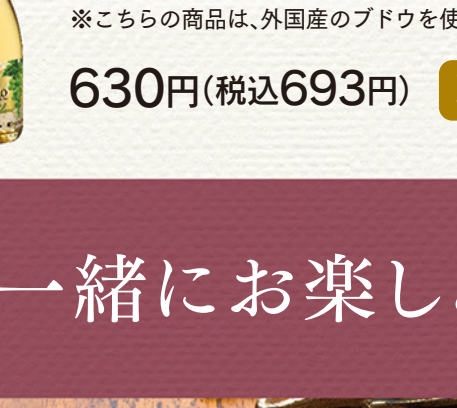
北海道厚岸産 あさり

北海道厚岸産のあさり、サイズが大きく、濃厚なうま味を感じられることが特徴です。



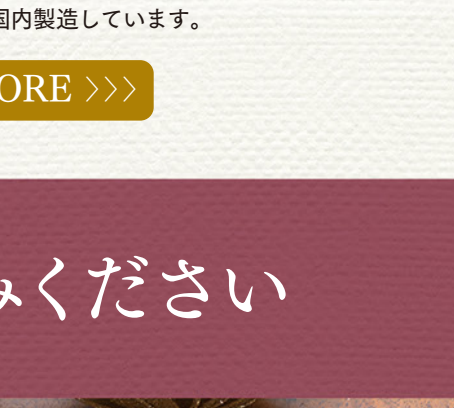
北海道産 きたあかり

北海道の豊かな大地で育ったきたあかりは、ほくほくとした食感で自然な甘みがあります。



北海道産 マスカルポーネチーズ

マスカルポーネの語源は「mas que bueno(マスケブエノ)」[何て素晴らしい味なんだ!]という意味です。ほんのりと甘いミルク味を味わいます。



国産玉ねぎのペッパーソース

国産玉ねぎを炒めて甘みを引き出したソテーオニオンに、醤油のコクと香ばしさを加え、胡椒を効かせてスパイシーに仕上げたソースです。

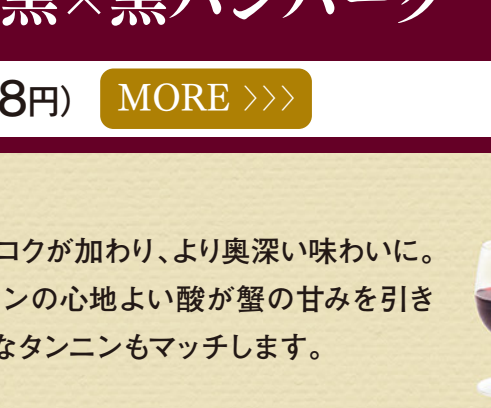
※産地表示は原料の産地を表示しています。

Recommended Drinks

冬のご馳走洋食と日本ワインシャトー・メルシャンのペアリングをソムリエが提案



メルシャン株式会社
ソムリエ 関根 優



Château Mercian

シャトー・メルシャン 萌黄(もえぎ)

シャトー・メルシャン 藍茜(あいあかね)

白 フルボトル 2,480円(税込2,728円)

白 デキャンタ 1,780円(税込1,958円)

白 グラス 580円(税込638円)

MORE >>>

赤 フルボトル 2,480円(税込2,728円)

赤 デキャンタ 1,780円(税込1,958円)

赤 グラス 580円(税込638円)

MORE >>>

輝きのあるレモンイエローで、いきいきとした酸とミネラル感、豊かな果実の風味を感じられるワインです。

輝きのあるルビーの色合いで、赤い果実の香りと、心地よい酸と柔らかなタンニンの味わいを感じられるワインです。

1杯目をサービス価格で
シャトー・メルシャン
グラスワインセット

Good JAPAN 冬のご馳走商品には
シャトー・メルシャン 萌黄 または 藍茜 グラスを
プラス480円(税込528円)でお付けいたします



※グループの方針として、開封後のアルコールのお持ち帰りはお断りしております。

※20才未満の方、自動車、他、ナンバープレートの付いた各種車両、および自転車等の軽車両を運転の方には、アルコールの販売はいたしません。

Non Alcohol



スパークリングアルコールゼロ 白

350ml アルコール0.00%

※こちらの商品は、外国産のブドウを使い国内製造しています。

630円(税込693円) MORE >>>

ワインとご一緒にお楽しみください



ドミグラスソース

オムライス

～国産牛のハッシュドビーフソース～

& クラブケーキのせ黒×黒ハンバーグ

2,880円(税込3,168円) MORE >>>

国産紅ずわい蟹のクラブケーキ
クラブケーキは、カニのほくほく、パン粉で作る米国東海岸メリーランド州の代表的な料理です。

おすすめペアリング
シャトー・メルシャン
藍茜

ハッシュドビーフソースにさらなるコクが加わり、より奥深い味わいに。クラブケーキハンバーグは、ワインの心地よい酸が蟹の甘みを引き立て、香ばしさとワインの柔らかなタンニンもマッチします。



やけど注意

オムライス

～国産牛のハッシュドビーフソース～

& 国産紅ずわい蟹のグラタン

2,880円(税込3,168円) MORE >>>

おすすめペアリング
シャトー・メルシャン
スパークリングアルコールゼロ

スパークリングアルコールゼロのほのかな甘みが、グラタンのクリーミーな味わいに合います。ハッシュドビーフオムライスも、スパークリングが優しく包み込み、ハッシュドビーフソースとオムライスの一体感をより楽しむことができます。



やけど注意

225g アンガスサーロインステーキ

～国産玉ねぎのペッパーソース～

3,680円(税込4,048円) MORE >>>

おすすめペアリング
シャトー・メルシャン
藍茜

赤い果実の香りと柔らかなタンニンを感じる藍茜は、醤油ベースのソースとよく合います。ワインの心地よい酸が、玉ねぎの甘味をより引き立てます。



やけど注意

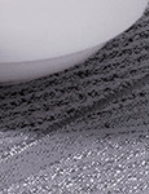
マスカルポーネの黒×黒ハンバーグ

& 国産紅ずわい蟹のグラタン

2,780円(税込3,058円) MORE >>>

おすすめペアリング
シャトー・メルシャン
萌黄

豊かな果実味と酸のバランスが取れた奥行きのあるワインは、クリーミーなグラタンとマスカルポーネチーズとよく合います。クリーンのミネラル感と蟹の相性も良いです。



やけど注意

海老と国産魚介の

クリームフェットチーネ オレンジ風味

1,880円(税込2,068円) MORE >>>

おすすめペアリング
シャトー・メルシャン
スパークリングアルコールゼロ

すっきりとした味わいのノンアルコールスパークリングで、クリームソースをさっぱりとお楽しみいただけます。爽やかなディルと、スパークリングアルコールゼロの豊かな香りが良く合います。



やけど注意

国産紅ずわい蟹のグラタン

1,130円(税込1,243円) MORE >>>

おすすめペアリング
シャトー・メルシャン
萌黄

国産紅ずわい蟹のグラタン

1,130円(税込1,243円) MORE >>>



平日ランチタイム限定

冬のご馳走洋食 スペシャルランチ

メイン料理・グリーンサラダ・スープ・選べるプチデザート・ドリンク

やけど注意

海老と国産魚介のクリームフェットチーネ オレンジ風味 スペシャルランチ

2,400円(税込2,640円) MORE >>>

おすすめペアリング
シャトー・メルシャン
萌黄

海老と国産魚介のクリームフェットチーネ オレンジ風味

2,400円(税込2,640円) MORE >>>

やけど注意

マスカルポーネの黒×黒ハンバーグ & 国産紅ずわい蟹のグラタン スペシャルランチ

3,400円(税込3,740円) MORE >>>

おすすめペアリング
シャトー・メルシャン
萌黄

マスカルポーネの黒×黒ハンバーグ & 国産紅ずわい蟹のグラタン

3,400円(税込3,740円) MORE >>>

※選べるプチデザートはプラス価格で季節のプチデザートやプレミアムプチデザートにも替えられます。

※ドリンクは店舗により提供方法が異なります。 ※平日ランチ未実施の日がございます。