

秋のご馳走

OYSTER & JAPANESE WINE

牡蠣とワイン



販売期間／2025年9月10日(水)～12月上旬予定

※期間中の店舗休業日：11月6日(木) (予定、一部店舗を除く)

販売時間／10時30分～

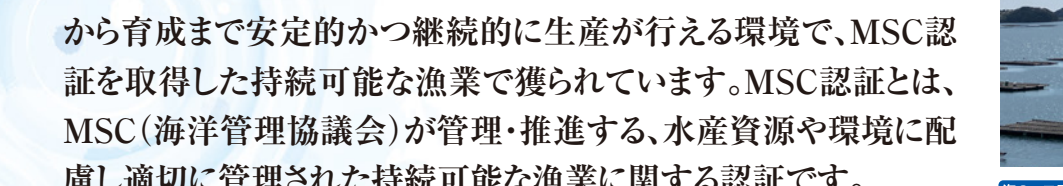
販売店舗／全国のロイヤルホスト

(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。

瀬戸内海播磨灘で育った牡蠣の 美味しさをお楽しみください



播磨灘産牡蠣

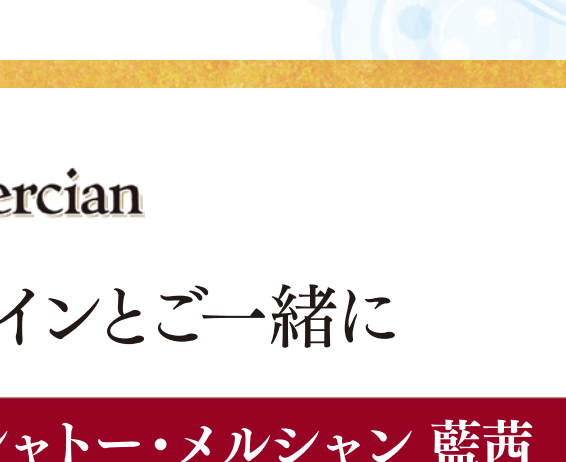
瀬戸内海播磨灘は、揖保川や名水百選の千種川など、山々から流れ込む清らかな河川水によって植物プランクトンが豊富に育まれる、恵まれた海域です。この環境と徹底した生産数管理により、磯の香りが控えめでクセが少なく、食べやすい牡蠣に育ちます。今回のフェアではこの播磨灘で育った蒸し牡蠣と、岡山県邑久町虫明産の牡蠣2種を使用しています。

※牡蠣フライにのみMSC認証の岡山県邑久町虫明産の牡蠣を使用しています。



播磨灘産蒸し牡蠣

鮮度の良いまま蒸し上げることで、旨みやエキスを閉じ込めます。身がしっかりとふくらんでいるのが特徴です。



岡山県邑久町虫明(おくちよう・むしあげ)産牡蠣

牡蠣フライには播磨灘に面した岡山県邑久町虫明産を使用。採苗から育成まで安定的かつ継続的に生産が行える環境で、MSC認証を取得した持続可能な漁業で獲られています。MSC認証とは、MSC(海洋管理協議会)が「管理・推進する、水産資源や環境に配慮し適切に管理された持続可能な漁業に関する認証」です。

MSC認証の詳細情報はこちら <https://www.msc.org/jp>



このマークがついた水産物は、漁業に関するMSCの環境基準に準拠し、第三者に認証された漁業で獲られたものです。msc.org

Château Mercian

牡蠣の美味しさを日本ワインとご一緒に

シャトー・メルシャン 萌黄

シャトー・メルシャン 藍茜

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



豊かな果実の風味を感じられる藍茜に、ロイヤルホスト定番の華やかな香りとすっきりとした後味が特徴の「パラダイストロピカルティール」を合わせたカクテルです。

藍茜×パラダイストロピカルティール

630円(税込693円)
MORE >>>



スパークリングアルコールゼロ 白

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 >>>

播磨灘産蒸し牡蠣を
贅沢に4粒のせた

牡蠣と蟹の和風ピラフ



おすすめペアリング
シャトー・メルシャン
藍茜

牡蠣と蟹の和風ピラフ & 黒×黒ハンバーグ きのこ添え ～藍茜使用ワインソース～ (サラダ・味噌汁・漬物付)

3,380円(税込3,718円) MORE >>>



おすすめペアリング
シャトー・メルシャン
萌黄

牡蠣と蟹の和風ピラフ & 海老と帆立のあつあつグリル (サラダ・味噌汁・漬物付)

3,380円(税込3,718円) MORE >>>

御膳商品の数紙はパラアーティストのデザインでご提供

<御膳の数紙に採用したデザイン>

<御膳の数紙 デザインイメージ>



作品名
まちのあかり
シブヤフォント
梶川 里穂 × 加藤 瑠菜



× Hospitality Restaurant
Royal Host

シブヤフォントは、渋谷でくらし・はたらく障がいのある人と、専門学校桑沢デザイン研究所の学生が共に創り上げた文字や絵柄・イラストを、フォントやパターンとしてデザインしたバリエーションです。制作されたデータは、企業や団体による活用を通じて福祉へ還元され、障がいのある人と社会との接点となっています。

播磨灘産蒸し牡蠣4粒が入った 具沢山のグラタン



牡蠣のレモン クリームグラタン

1,780円(税込1,958円)
MORE >>>

おすすめペアリング
シャトー・メルシャン
萌黄

ロイヤルホストで人気の「黒×黒ハンバーグ」と ジューシーな牡蠣フライを一緒に

黒×黒ハンバーグ & 牡蠣フライ

1,980円(税込2,178円)
MORE >>>



岡山県邑久町虫明産 牡蠣

お得なお食事セット

単品350円(税込385円) 以上のお食事をご注文の方へのお得なセットです。

クラムチャウダーセット ライス付

クラムチャウダースペシャルセット ライス付

牡蠣のクラムチャウダー
ライス(パンに替えられます)
ドリンク

サラダ
ジュレ&フラン仕立て
牡蠣のクラムチャウダー
ライス(パンに替えられます)
選べるデザート
ドリンク

プラス1,160円(税込1,276円)
平日ランチタイム 1,100円(税込1,210円)

プラス1,580円(税込1,738円)
平日ランチタイム 1,520円(税込1,672円)

APPETIZER・SOUP



牡蠣のベーコン巻き プロシュット

2本 1,680円(税込1,848円)
1本 880円(税込968円)
MORE >>>

播磨灘産蒸し牡蠣にベーコンを巻き、バターでソテーしました。蒸し牡蠣の旨みを引き立てる。シンプルで奥深い味わいです。お好みでレモンを搾ってお召し上がりください。

牡蠣のかりっとフリット

1,180円(税込1,298円)
MORE >>>

播磨灘産蒸し牡蠣に、店舗で小麦粉をまともフリットに。味付けをせずに揚げることで、牡蠣本来の旨みをダイレクトに感じていただけます。お好みに合わせ、コクのあるタルタルソースをつけたり、レモンを絞ってお召し上がりください。



おすすめペアリング
シャトー・メルシャン
藍茜



牡蠣フライ

680円(税込748円)
MORE >>>

播磨灘に面した岡山県邑久町虫明(おくちよう・むしあげ)産の牡蠣を使用。採苗から育成まで安定的かつ継続的に生産が行える環境で、MSC認証を取得した持続可能な漁業で獲られています。



牡蠣ときのこの アヒージョ

1,280円(税込1,408円)
MORE >>>

播磨灘産蒸し牡蠣ときのこの、トマトをガーリックオイルで煮込みました。自社のセントラルキッチンで焼き上げた、ほんのりとした甘さが特徴のパンと一緒に召し上がりください。
お替りパン 200円(税込220円)



牡蠣の クラムチャウダー

780円(税込858円)
MORE >>>

播磨灘産蒸し牡蠣を刻んで加えた。濃厚なクラムチャウダー、フリットにした蒸し牡蠣のせ、香り豊かなオリーブオイルをひとまわし。牡蠣の旨みを贅沢に堪能できる一品です。



おすすめペアリング
シャトー・メルシャン
藍茜

平日ランチタイム限定

秋のご馳走・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

牡蠣と蟹の和風ピラフ スペシャルランチ

2,400円(税込2,640円)
MORE >>>

(組み合わせ例)

牡蠣のレモンクリーム グラタンスペシャルランチ

2,300円(税込2,530円)
MORE >>>

(組み合わせ例)

※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。