



# Good JAPAN

国産素材を使用した本格カレー

## ロイヤルホスト55周年

# 夏のカレーフェア

## CURRY



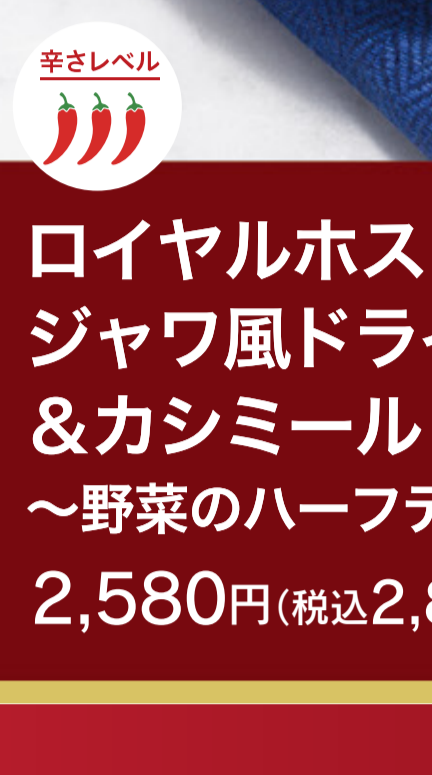
販売期間/2026年5月27日(水)~9月初旬予定  
※期間中の店舗休業日:7月9日(木)(予定、一部店舗を除く)

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、名古屋納屋橋店、名古屋星ヶ丘店、京都高島屋S.C.店、九州大学病院店、那覇国際通り店を除く)

※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。

※産地表示は原料の産地を表示しています。



商品本部 首席料理長 西田 光洋

今回のカレーは、それぞれに異なる物語を宿しています。どれもロイヤルホスト55年の洋食技術と、これまで重ねてきた世界の料理フェアで培った発想を結果した自信作です。38回目のカレーフェア、ぜひご堪能ください。

# 55 YEARS CURRY

## ロイヤルホスト55周年記念メニュー

### ロイヤルホストの伝統カレーふたつを一度にお楽しみいただけるカレー。



鹿児島県産 薩摩川内鰻 産地表示  
カボチャのサブジ  
赤キャベツのスパイスマリネ  
ジャワ風ドライカレー  
辛さレベル  
カシミールカレー

※ジャワ風ドライカレーとカシミールに使用しているお肉は国産ではありません。  
※ハスマティライスはバキスタン産を使用しております。  
※テリースのコンソメゼリーには、はちみつを使用しております。

ロイヤルホスト ジャワ風ドライカレー & カシミール ~野菜のハーフテリーヌ添え~ 2,580円(税込2,838円) MORE

Good JAPAN 厳選した国産素材、個々のカレーに合わせてスパイスを調合

### こだわりが詰まった本格派のカレー

#### ほろりと崩れる黒毛和牛と国産ゴーダチーズの深いコク。ロイヤルホスト55年の洋食技術が息づく渾身の欧風カレー。



カボチャのサブジ  
赤キャベツのスパイスマリネ  
黒毛和牛  
国産ゴーダチーズ  
辛さレベル

黒毛和牛とゴーダチーズの欧風カレー 2,890円(税込3,179円) MORE

#### 国産豚肩ロースの塊肉と独自配合のマサラ。じっくり炒めたスパイスが香る魅惑の一皿。



カボチャのサブジ  
赤キャベツのスパイスマリネ  
国産豚肩ロースの塊肉  
辛さレベル

国産豚肩ロースを煮込んだ魅惑のポークカレー 2,280円(税込2,508円) MORE

#### オマール海老の濃厚なフォン(西洋料理の出汁)。スパイスでマリネしグリルしたメカジキと味わう南国ココナッツカレー。



カボチャのサブジ  
赤キャベツのスパイスマリネ  
メカジキ  
辛さレベル

気仙沼産メカジキグリルの南国風ココナッツカレー 2,180円(税込2,398円) MORE

[おすすめお食事セット] 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。

<b>ピシソワーズセット</b>  国産じゃがいもの冷製ピシソワーズ ~クリーム仕立て~ ドリンク プラス890円(税込979円) 平日ランチタイム 830円(税込913円)	<b>ピシソワーズスペシャルセット</b>  サラダジュレ&フラン仕立て 国産じゃがいもの冷製ピシソワーズ ~クリーム仕立て~ 選べるプチデザート ドリンク プラス1,310円(税込1,441円) 平日ランチタイム 1,250円(税込1,375円)	<b>夏の冷たい前菜・ドリンクセット</b>  国産じゃがいもの冷製ピシソワーズ ~クリーム仕立て~ (ハーフ) 薩摩川内鰻と野菜のテリーヌ ~ゆずぼん酢風味~ (ハーフ) ドリンク プラス1,100円(税込1,210円) 平日ランチタイム 1,040円(税込1,144円)
--	--	---

#### 黒×黒ハンバーグと国産紅ずわい蟹など 様々な国産素材の魅力味わえる洋風御膳



黒毛和牛×国産黒豚ハンバーグ 190g  
国産紅ずわい蟹  
辛さレベル

黒×黒ハンバーグ御膳 3,280円(税込3,608円) MORE

### キッチンの手仕事

#### お店で鹿児島県産「薩摩川内鰻」を香ばしく焼き上げた野菜のテリーヌ。



薩摩川内鰻と野菜のテリーヌ ~ゆずぼん酢風味~ 980円(税込1,078円) MORE

#### お店で仕上げる国産じゃがいもの冷製スープ。



国産じゃがいもの冷製ピシソワーズ ~クリーム仕立て~ 580円(税込638円) MORE

## CoCo ananas

パイナップルとココナッツアイスをミキシング。フルーティーな酸味とココナッツの香りをお楽しみください。

ココアナナス ~ココナッツ香るパイナップルドリンク~ 730円(税込803円) MORE

お食事セットのドリンクは、プラス300円(税込330円)でココアナナスに替えられます。

バラアーティストのデザインでご提供

シブヤフォント  
作品名 ネオンなフルーツポンチ  
Artist 金子正子  
Designer 田中晴子  
Organization むつ工房

SHIBUYA FONT  
「シブヤフォント」は、渋谷区、専門学校卒業デザイン研究所、渋谷区内の障がい者支援事業所によって生み出されました。障がいのある人とデザインを学ぶ学生との共創でフォント・パターンを生み出し、企業によるデータ利用を推進し、福祉還元と障がいのある人と社会の接点を創出しています。\*当地フォントはシブヤフォントから全国に広がった取り組みです。

平日ランチタイム限定 CURRY LUNCH

# 55 夏のカレーランチ



気仙沼産メカジキグリルの南国風ココナッツカレースペシャルランチ (グリーンサラダ、スープ、選べるプチデザート、ドリンク) 2,700円(税込2,970円) MORE

ロイヤルホスト 55周年記念メニュー



ロイヤルホスト ジャワ風ドライカレー & カシミールランチ (スープ、ドリンク) 2,380円(税込2,618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われます。  
※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。  
※ランチスープは、スープの出汁にえび・かにを使用した商品がございます。詳しくは、係の者にお尋ねください。