



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

55 YEARS

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集した自信作です。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
ジャワ風ドライカレー
カボチャのサブジ
カシミールカレー
赤キャベツのスパイスマリネ
高菜の油炒め
辛さレベル

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
高菜の油炒め
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。

<p>ピシソワーズセット</p> <p>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</p> <p>プラス890円(税込979円) 平日ランチタイム 830円(税込913円)</p> <p>MORE</p>	<p>ピシソワーズスペシャルセット</p> <p>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</p> <p>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)</p> <p>MORE</p>	<p>夏の冷たい前菜・ドリンクセット</p> <p>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ヌ ~ゆずぼん酢風味~(ハーフ) ドリンク</p> <p>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)</p> <p>MORE</p>
---	--	--



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

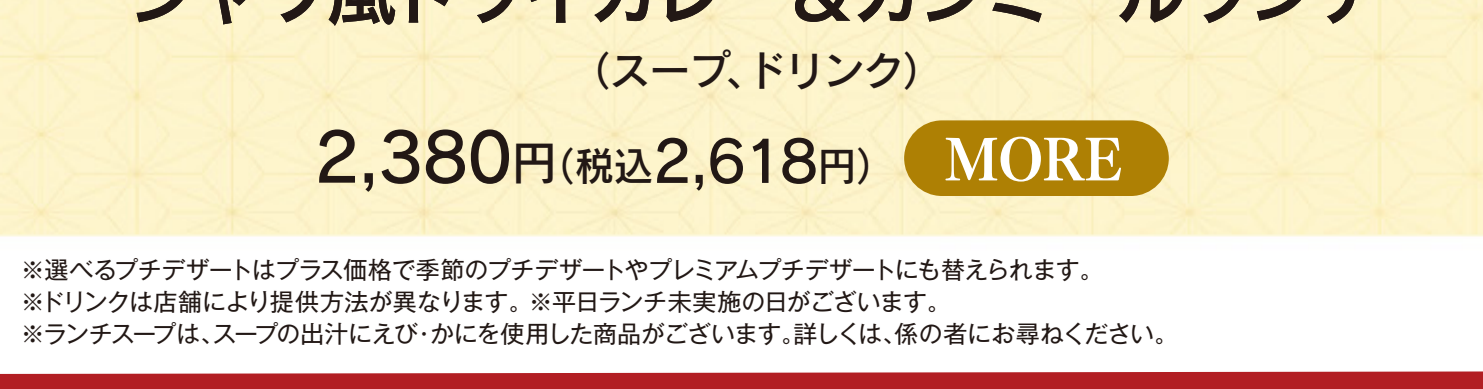


黒×黒ハンバーグに使用される牛脂は、調達の都合により国産牛を使用する場合がございます。
※プロックローは国産ではありません。
※テリヌのコンソメゼリーには、はちみつを使用しております。

Good JAPAN御膳 黒×黒ハンバーグハッシュドビーフと洋風蟹玉ごはん膳 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ヌ。



うなぎ蒲焼 ナス スッキー ケール ロメインタス ジャマイカ マスカルポーネ 赤キャベツ フロックロー

薩摩川内鰻と野菜のテリヌ ~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

バラアーティストのデザインでご提供

<p>百方石フォント</p> <p>作品名 木の実 Artist 郁也 Designer チーム porepore Organization 地域支援センターポレポレ</p>	<p>SHIBUYA FONT</p> <p>「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。</p>
--	--

平日ランチタイム限定 CURRY LUNCH

55 夏のカレーランチ

カボチャのサブジ
赤キャベツのスパイスマリネ
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

ジャワ風ドライカレー
カボチャのサブジ
赤キャベツのスパイスマリネ
辛さレベル

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。
※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。