



黒毛和牛をはじめ、国産素材を使った本格カレーをお楽しみください。



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。



百万石フォント

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



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 田中萌子
Organization むつみ工房

「シブヤフォント」は、渋谷区、専門学校桑沢デザイン研究所、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。「ご当地フォント」はシブヤフォントから全国に広がった取り組みです。



国産じゃがいもを使用したビシソワーズは、お店で生クリームと牛乳を合わせて仕上げ、なめらかな口当たりのビシソワーズです。

国産じゃがいも

Chilled vichyssoise made with domestic potatoes -Creamy-style-
国産じゃがいもの冷製ビシソワーズ
〜クリーム仕立て〜

580円(税込638円)



丹念に層を重ねて仕立てた自家製テリーヌ。鹿児島県産「薩摩川内鰻」のうなぎを香ばしく焼き上げ、甘みを引き出す野菜と仕立てました。北海道産マスカルポーネチーズのkokoroとゆずぼん酢風味のコンソメゼリーが織りなす味わいをお楽しみください。

鹿児島県産 薩摩川内鰻



うなぎ蒲焼
ナス
ズッキーニ
ケール
ロメインレタス
じゃがいも
マスカルポーネ
赤キャベツ
ブロッコリー

Satsuma Sendai eel and vegetable terrine -Yuzu ponzu flavor-

薩摩川内鰻と野菜のテリーヌ
〜ゆずポン酢風味〜

1,030円(税込1,133円)

※ブロッコリーは国産ではありません。
※テリーヌのコンソメゼリーには、ほろみつを使用しております。

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をつくりました。

Good JAPAN
 European-style curry with Japanese black beef and Gouda cheese
黒毛和牛とゴーダチーズの欧風カレー
 2,940円 (税込3,234円)
 辛さレベル

じっくり煮込んだ黒毛和牛も肉の旨味が溶け込むカレーソースに、国産ゴーダチーズを加えてコクを深め、リッチに仕上げました。西洋料理の伝統的なソース技法を礎に、長年受け継いできた味とこだわりを注ぎ込んだ、ロイヤルホスト渾身の欧風カレーです。

カボチャのサブジ
 マンゴーチャツネとガラムマサラの風味

赤キャベツのスパイスマリネ
 甘口マスタードとガラムマサラの風味

黒毛和牛 **国産ゴーダチーズ**

やけど注意

黒毛和牛とゴーダチーズの欧風カレー
ビシソワーズセット
 3,830円 (税込4,213円)
 平日ランチタイム 3,770円 (税込4,147円)

国産じゃがいもの冷製ビシソワーズ〜クリーム仕立て〜ドリンク

Good JAPAN
 Spicy curry with stewed pork shoulder loin
国産豚肩ロースを煮込んだ魅惑のポークカレー
 2,330円 (税込2,563円)
 辛さレベル

ホールスパイスをじっくり炒めて香りを引き出し、独自配合のマサラで奥行きを重ね、仕上げに**カスリメティ**を散らしました。赤身と脂のバランスが良い豚肩ロースの塊肉を煮込み、満足感のある一皿に仕立てた、オリジナルのスパイスカレーです。バスマティライスをブレンドしたターメリックライスとともに楽しみてください。

カスリメティ
 北インド料理で用いられるメープルのような甘い香りを持つ乾燥フェヌグreekの葉

バイナップル
 マンゴーチャツネとガラムマサラの風味

カボチャのサブジ
 マンゴーチャツネとガラムマサラの風味

高菜の油炒め

赤キャベツのスパイスマリネ
 甘口マスタードとガラムマサラの風味

やけど注意

国産豚肩ロースを煮込んだ魅惑のポークカレー
ビシソワーズスペシャルセット
 3,640円 (税込4,004円)
 平日ランチタイム 3,580円 (税込3,938円)

サラダ・ジュレ&フラン仕立て 国産じゃがいもの冷製ビシソワーズ〜クリーム仕立て〜選べるプチデザートドリンク

Good JAPAN
 Grilled Kesenuma swordfish in coconut curry
気仙沼産メカジギグリの南国風ココナッツカレー
 2,230円 (税込2,453円)
 辛さレベル

オマール海老の濃厚な魚介フォン(西洋料理の出汁)をベースに、**ピーナッツ**のココ、レモングラスの爽やかな香り、スパイスをマリネしてグリルしたメカジギが重なり合う、南国テイストのココナッツカレーです。バスマティライスをブレンドしたターメリックライスとともに楽しみてください。

※バイナップルの葉は食べられません。

気仙沼産メカジギ

バイナップル
 マンゴーチャツネとガラムマサラの風味

カボチャのサブジ
 マンゴーチャツネとガラムマサラの風味

赤キャベツのスパイスマリネ
 甘口マスタードとガラムマサラの風味

やけど注意

気仙沼産メカジギグリの南国風ココナッツカレー
夏の冷たい前菜・ドリンクセット
 3,330円 (税込3,663円)
 平日ランチタイム 3,270円 (税込3,597円)

国産じゃがいもの冷製ビシソワーズ〜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

55 CURRY

ROYAL HOST 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楽しみいただけるカレー。まずは、バスマティライスをブレンドしたターメリックライスを楽しめる「ジャワ風ドライカレー」をそのまま、さらにカシミールカレーをかけて、キレのある辛みが増す奥深い味わいをお楽しみください。

カシミールカレー **辛口**

ジャワ風ドライカレー

カボチャのサブジ
 マンゴーチャツネとガラムマサラの風味

高菜の油炒め

赤キャベツのスパイスマリネ
 甘口マスタードとガラムマサラの風味

Royal Host java dry curry & Kashmiri curry with vegetable terrine
ロイヤルホストジャワ風ドライカレー&カシミール
~野菜のハーフトテリーヌ添え~
 2,630円 (税込2,893円)
 辛さレベル

※ジャワ風ドライカレーとカシミールに使用している肉は国産ではありません。
 ※バスマティライスはパキスタン産を使用しております。

Good JAPAN
黒×黒ハンバーグの洋風御膳

洋風蟹玉ごはん
 黒×黒ハンバーグ
ハッシュドビーフソース
 ハーフビシソワーズ
 ハーフテリーヌ
 漬物

国産じゃがいも

黒毛和牛 国産黒豚ハンバーグ 190g
 ※焼成前のグラム数です。

鹿児島産 薩摩川内鰻

Good JAPAN 御膳
 Black × Black hamburger steak with hashed beef and western-style crab and egg rice set
黒×黒ハンバーグハッシュドビーフと洋風蟹玉ごはん膳
 3,330円 (税込3,663円)
 ※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。

やけど注意

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

網焼きしたうなぎの蒲焼と野菜を詰め、北海道産マスカルポーネチーズを絞り、ゆずぼん酢風味のコンソメゼリーで固めた冷菜。

うなぎ蒲焼 ナス スッキニ ケール ロメインレタス ジャがいも マスカルポーネ 赤キャベツ ブロッコリー

鹿児島産 薩摩川内鰻

Satsuma Sendai eel and vegetable terrine ~Yuzu ponzu flavor~
薩摩川内鰻と野菜のテリーヌ
 ~ゆずぼん酢風味~
 1,030円 (税込1,133円)

※ブロッコリーは国産ではありません。
 ※テリー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
コックがお膳で仕上げる国産じゃがいもの冷製スープ。

主役はたっぷり使用した国産じゃがいも、そこに香り高いリーキ(西洋ネギ)と優しい香りの自産を合わせ、バターでじっくりと炒めることで、野菜の旨味を凝縮させました。

国産じゃがいも

Chilled vichyssoise made with domestic potatoes ~Creamy-style~
国産じゃがいもの冷製ビシソワーズ
 ~クリーム仕立て~
 580円 (税込638円)

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。

ビシソワーズセット
 国産じゃがいもの冷製ビシソワーズ〜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)

ビシソワーズスペシャルセット
 サラダ・ジュレ&フラン仕立て 国産じゃがいもの冷製ビシソワーズ〜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)

夏の冷たい前菜・ドリンクセット
 国産じゃがいもの冷製ビシソワーズ〜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)

プラス価格で季節のプチデザートに替えられます。

選べるプチデザート

選べるアイス: バニラ、チョコ、カスタード、いちご、いちご、いちご、いちご

選べるデザート: ベルギーチョコレート、カスタード、塩キャラメル、いちご、いちご

ほろにがカフェゼリー、ちいさなスイートポテト

プレミアム プチデザートセット
 選べるプチデザートはプラス250円(税込275円)でプレミアムプチデザートセットに替えられます。

プチチェリージュリー風 スイートポテトとバナナラッパン

CoCo ananas
この夏イチ押しドリンク
 バ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。

Coconut-flavored pineapple drink
ココアナナス
 ~ココナッツ香るバイナップルドリンク~
 730円 (税込803円)

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。

ドリンクセット
 プラス 450円 (税込495円)
 平日ランチタイム 330円 (税込363円)