

生産者とのつながり



火の国ファーム
本田さんのにんじんのビュレ

熊本県菊池郡菊陽町
火の国ファーム
本田 晃久さん

「この土地だからこそ、美味しい人参ができる。そう語る本田さんは、阿蘇の火山灰がもたらした極上の「黒ボク土」に日々感謝し、並々ならぬ手間暇をかけて人参を育てています。本田さんの人参は、瑞々しく、爽やかな甘みが特長です。栽培前には、地中50センチメートル以上の岩盤まで掘り起こして土を入れ替える「天地返し」を毎年おこないます。気の遠くなるような作業ですが、お客様の「美味しい」の一言のために、本田さんは、土に貯金をするという想いをもって人参に向き合っています。



黒舞茸(真)

埼玉県飯能市
大平きのこ研究所
「茸土」
大平 洋さん

20年以上にわたり舞茸栽培に向き合い、天然舞茸に近い豊かな香りと深い旨みを追求。栽培方法を日々研究し、「本物の舞茸を目指して育てています。」「真」という名には、本物を追求し続ける茸土の揺るぎない信念が込められています。

- ① 独自配合でブレンドした菌床づくり
- ② 長期熟成栽培によって旨みが濃厚に
- ③ 黒舞茸本来の旨みを引き出すストレス栽培
- ④ 誰よりも黒舞茸を愛する



北海道産 ゆめの大地ポーケ

“ゆめの大地”は4種類の品種をバランスよく掛け合わせた日本オリジナルの豚肉。きめ細やかな生産管理のもと、北海道の豊かな大地でストレスなくすくすく育った条件下で、優れた肉質でより厳しい基準をクリアした豚のみブランドとして認定。赤肉のなかに脂が入るサシが特徴で、肉質は柔らかく、臭みがなく脂肪の旨みと甘みがしっかり楽しめる豚肉です。

宮崎県産 はまゆうどり

宮崎の豊かな自然に囲まれた契約・直営農場で育てられた、こだわりの銘柄鶏「はまゆうどり」。ハーブを配合した飼料で育ち、優しく上品な味わいと、ふっくらと柔らかな肉質が楽しめます。

※はまゆうどりは全農チキンフーズ株式会社の登録商標です。

北海道産 きたあかり

男爵いもとヨーロッパ原産のじゃがいもを交配して生まれた、心地よいホクホク感と豊かな甘みをあわせ持つじゃがいもです。

ポルトガルの宝石、ポートワインを



ドウロ渓谷・ポルトガル、ポートワインの故郷
広大な葡萄畑と渓谷、世界遺産

ポルトガル北部ドウロ地方で造られ、発酵途中にブランデーを加えてアルコール度数を高めた甘口の酒精強化ワイン。「ポルトガルの宝石」とも称され、濃厚な甘さとコクから主に食後酒として親しまれているポルトガルを代表するワインです。果実の風味が豊かなサンデマンルビーポートのレモン炭酸割りをご用意しました。

お酒 ルビーポートサワー
580円(税込638円)

Château Mercian シャトー・メルシャン

シャトー・メルシャン 萌黄(もえぎ) 白

- 白 フルボトル (750ml)
2,480円(税込2,728円)
- 白 デキャンタ (グラス約4杯分)
1,780円(税込1,958円)
- 白 グラス
580円(税込638円)



シャトー・メルシャン 藍茜(あいあかね) 赤

- 赤 フルボトル (750ml)
2,480円(税込2,728円)
- 赤 デキャンタ (グラス約4杯分)
1,780円(税込1,958円)
- 赤 グラス
580円(税込638円)



1杯目
シャトー・メルシャン
グラスワインセット

秋のグリル料理フェアメニューご注文のお客様には、
萌黄(白) 又は 藍茜(赤)
1杯目を 480円(税込528円)
でお付けいたします



Mini bottle Wine

Beer

Non-alcoholic beer

カッセルロ・デル・ディアブロ
ミニボトル (250ml)
シャルドネ
880円(税込968円)

カッセルロ・デル・ディアブロ
ミニボトル (250ml)
カベルネ・ソーヴィニヨン
880円(税込968円)

キリン 一番搾り
キリン 一番搾り生ビール
(小) 480円(税込528円)
(中) 730円(税込803円)

キリン グリーンズフリー
(334ml)
480円(税込528円)

※20歳未満の方、自動車の他、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、アルコール販売はいたしません。
※グループの方針として、開栓後のアルコールのお持ち帰りはお断りしております。
※ラベル・ビンテージは異なる場合がございます。

GRILL

秋のグリル料理

ロイヤルホストが受け継ぐ伝統と
新たなソースの魅力



ソースに宿る美味の真髄

Sauce Périgueux

「ペリグー」は、トリュフの名産地として知られるフランス・ペリゴール地方に由来します。マディラソースにトリュフを加えたペリグーソースは、フランス料理を代表する高級ソースのひとつです。トリュフと卵は王道の組み合わせ。きのこの包んだオムレツとペリグーソースが織りなす、絶妙な香りと味わいのハーモニーをお楽しみください。

おすすめペアリング

トリュフが香る濃厚で芳醇なソースに、華やかで甘酸っぱいポートワインサワーが重なり、きのこのオムレツの旨みを一層引き立てます。

お酒 Ruby Port Sour
ルビーポートサワー
グラス
580円(税込638円)



黒舞茸(真)

Mushroom omelet with Périgueux sauce

きのこのオムレツ・ペリグーソース

940円(税込1,034円)

きのこのオムレツ・ペリグーソース スペシャルフェアコース

7種の国産野菜のガーデンサラダ

きのこ薫るボーチドエッグ入り
オニオンスープ ※1
パン(ライスに替えられます)
選べるプチデザート
ドリンク

2,570円(税込2,827円)
平日ランチタイム
2,510円(税込2,761円)



黒舞茸(真)

※1 鶏卵加工品を使用しております。

選べる
プチデザート



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。



一皿ひと皿、店内でひと手間かけて仕上げる。55周年を迎えるロイヤルホストがお届けする、ソースの魅力。

Sirloin steak with green peppercorn sauce
サーロインステーキ ポワヴル・ヴェールソース
3,630円(税込3,993円)

★180g★
※焼成前のグラム数です。

黒舞茸(真)
Sauce au Poivre Vert

※ソースにルビーポートワインを使用しております。未成年の方・妊娠中の方やアルコールが気になる方はお控えください。



Grilled pork loin with madeira sauce & oyster and shrimp brochette
ゆめの大地豚ロースの網焼き マディラソース
& 牡蠣と海老のプロシェット
2,280円(税込2,508円)

牡蠣と海老の
プロシェット

※金串は熱くなって
おりますので
ご注意ください

やけど
注意

火の国ファーム
本田さんのにんじんの
ビュレ

土づくりにこだわって栽培
された人参を使用し、バター、
生クリームでなめらかな
ビュレに仕上げました。

ゆめの大地
黒舞茸(真)

180g

※焼成前のグラム数です。



Chicken breast with chasseur sauce & oyster and shrimp brochette
はまゆうどり胸肉のソテー シャスールソース
& 牡蠣と海老のプロシェット
2,280円(税込2,508円)

牡蠣と海老の
プロシェット

※金串は熱くなって
おりますので
ご注意ください

やけど
注意

火の国ファーム
本田さんのにんじんの
ビュレ

土づくりにこだわって栽培
された人参を使用し、バター、
生クリームでなめらかな
ビュレに仕上げました。

宮崎県産
はまゆうどり

黒舞茸(真)

Sauce Chasseur



Black × Black hamburger steak & grilled chicken combo with Japanese Teriyaki sauce
黒×黒ハンバーグとチキンのコンビネーショングリル
和風照り焼きソース
2,080円(税込2,288円)

190g

※焼成前のグラム数です。

やけど
注意

黒舞茸(真)
Japanese Teriyaki Sauce



ポワヴル・ヴェールソース

ポワヴルは「こしょう」、ヴェールは「緑」を意味し、熟す前に
収穫された躍々しい緑色のこしょうを使用した古典的な
ソースです。本来はコニャックで香りつけしますが、
ロイヤルホストではポートワインを合わせ、
ほんのり甘みのあるまろやかな味わいに
仕上げています。

おすすめペアリング

丁度焼きたサーロインステーキ
に、ソースの濃厚なうま味と「藍茜」の
優しい渋みがしっとり寄り添い、
緑こしょうの刺激が後味をすっきりと
引き締めてくれます。

シャトー・メルシャン
藍茜(あいあかね) 赤

フルボトル (750ml)
2,480円(税込2,728円)



マディラソース

フォンドボーにマディラ酒を合わせた、フランス料理を
代表する伝統的なソース。芳醇な香りと甘みをまとった
深い味わいが、ポークステーキを格調高い一皿へと
引き立てます。

おすすめペアリング

豚ロースの甘みに、藍茜の優しい果実味と
しっとりとした渋みが心地よく寄り添い
ます。濃厚なマディラソースをまろやかに
引き立てる、上品で軽やかな組み合わせ
です。

シャトー・メルシャン
藍茜(あいあかね) 赤

フルボトル (750ml)
2,480円(税込2,728円)



シャスールソース

シャスールは「狐師風」を意味する、フランス
料理の伝統的なソース。山のきのこの旨みを
加えたドミグラスソースに生クリームを合わせた、
まろやかな味わいが特長
です。鶏肉とは定番の組み
合わせとして親しまれてい
ます。

おすすめペアリング

野菜のうまみが詰まったシャスールソースと、
力強い果実味を持つ赤ワインが絶妙なバラ
ンス。しっとり焼き上げた鶏胸肉や、香ばしい
牡蠣と海老の深いコクが、ワインの程よい渋み
と見事に調和します。

カッセル・デル・ディアプロ 赤

ミニボトル (250ml)
カベルネ・ソーヴィニヨン
880円(税込968円)



和風照り焼きソース

「照り焼き」は、日本で古くから親しまれて
きた伝統的な調理法ですが、今ではその
香ばしく甘辛い味わいがソースとしても
広く親しまれ、さまざまな料理に使われて
います。世界中で愛される和の美味しさ
をお楽しみください。

おすすめペアリング

甘辛い照り焼きソースと大根おろしのさっぱり
した風味に、萌黄の爽やかな酸味が重なり、
お肉のコンビネーションを軽やかに楽しめま
す。濃厚なハンバーグの肉汁を、ワインのミネ
ラル感が心地よく引き締め、後味を美しく
整えます。

シャトー・メルシャン
萌黄(もえぎ) 白

フルボトル (750ml)
2,480円(税込2,728円)



クラシックなソースを持つ
普遍的な美味しさ

商品本部 首席料理長 西田 光洋

古典的なソースには、長い年月をかけて磨き上げられ、
愛されてきた味わいがあり、料理のスタイルや流行が移り
変わっても、その奥深いおいしさが色あせることはありません。
近年、そうした伝統的なソースに触れる機会も少なくな
りつつありますが、だからこそ、その魅力に光を当て、ロイヤル
ホスト流に仕立てました。受け継がれてきた味わいを、
心ゆくまでご堪能ください。



秋 SALAD

オニオン
ドレッシング

Garden salad with seven
Japanese-grown vegetables
7種の国産野菜の
ガーデンサラダ
700円(税込770円)

かぶの瑞々しさとクレソンの
ほろ苦さが楽しめる。7種の国産
野菜を使用したサラダです。

秋 GRATIN

Kita Akari potato gratin dauphinois
北海道産きたあかりの
グラタン・ドフィノア
330円(税込363円)

秋 SOUP

Onion soup with poached egg and mushrooms
きのこ薫るボーチドエッグ入り
オニオンスープ ※1
650円(税込715円)

黒舞茸(真)としめじのバターソテーが
楽しめる、風味豊かなオニオンスープです。
※1 鶏卵加工品を使用しております。



サーロインステーキ
ポワヴル・ヴェールソース
ドフィノア・パンセット ドリンク付

4,510円(税込4,961円)
平日ランチタイム 4,450円(税込4,895円)

北海道産きたあかりの
グラタン・ドフィノア
パン(ライスに替えられます)
ドリンク

〈組み合わせ例〉



ゆめの大地豚ロースの網焼き
マディラソース&牡蠣と海老のプロシェット
ドフィノア・スープ・パンセット ドリンク付

3,600円(税込3,960円)
平日ランチタイム 3,540円(税込3,894円)

北海道産きたあかりの
グラタン・ドフィノア
きのこ薫るボーチドエッグ
入りオニオンスープ ※1
パン(ライスに替えられます)
ドリンク

〈組み合わせ例〉



はまゆうどり胸肉のソテー
シャスールソース&牡蠣と海老のプロシェット
ドフィノア・パンセット ドリンク付

3,160円(税込3,476円)
平日ランチタイム 3,100円(税込3,410円)

北海道産きたあかりの
グラタン・ドフィノア
パン(ライスに替えられます)
ドリンク

〈組み合わせ例〉



黒×黒ハンバーグとチキンの
コンビネーショングリル和風照り焼きソース
ドフィノア・スープ・ライスセット ドリンク付

3,400円(税込3,740円)
平日ランチタイム 3,340円(税込3,674円)

北海道産きたあかりの
グラタン・ドフィノア
きのこ薫るボーチドエッグ
入りオニオンスープ ※1
ライス(パンに替えられます)
ドリンク

〈組み合わせ例〉



おすすめお食事セット

ドフィノア・パンセット

北海道産きたあかりの
グラタン・ドフィノア
パン(ライスに替えられます)
ドリンク

ドフィノア・パンセット ドリンク付

北海道産きたあかりの
グラタン・ドフィノア
パン(ライスに替えられます)
ドリンク

ドフィノア・スープ・パンセット

北海道産きたあかりの
グラタン・ドフィノア
きのこ薫るボーチドエッグ
入りオニオンスープ ※1
パン(ライスに替えられます)

プラス 520円(税込572円)
平日ランチタイム 460円(税込506円)

プラス 880円(税込968円)
平日ランチタイム 820円(税込902円)

プラス 960円(税込1,056円)
平日ランチタイム 900円(税込990円)



ドフィノア・スープ・ライスセットドリンク付

北海道産きたあかりの
グラタン・ドフィノア
きのこ薫るボーチドエッグ
入りオニオンスープ ※1
ライス(パンに替えられます)
ドリンク

プラス 1,320円(税込1,452円)
平日ランチタイム 1,260円(税込1,386円)

※1 鶏卵加工品を使用しております。



1杯目
シャトー・メルシャン
グラスワインセット

秋のグルメ料理フェアメニューをご注文のお客様には、
萌黄(白) 又は 藍茜(赤)
1杯目を 480円(税込528円)
で付けいたします。

※20歳未満の方、自動車の他、ナンバープレートが付いた各種車両、および自動車の軽車両を運転の方には、アルコール販売はいたしません。
※グループの方として、開栓後のアルコールのお持ち帰りはお断りしております。

