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

YEARS ANNIVERSARY 55

Good JAPAN
日本の恵み 国産素材

販売期間／2026年9月29日(火)～11月下旬予定
※期間中の店舗休業日：11月12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、京都髙島屋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。

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。きのこを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。

きのこのオムレツ・ペリグーソース
890円(税込979円) MORE

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。
ルビーポートサワー お酒

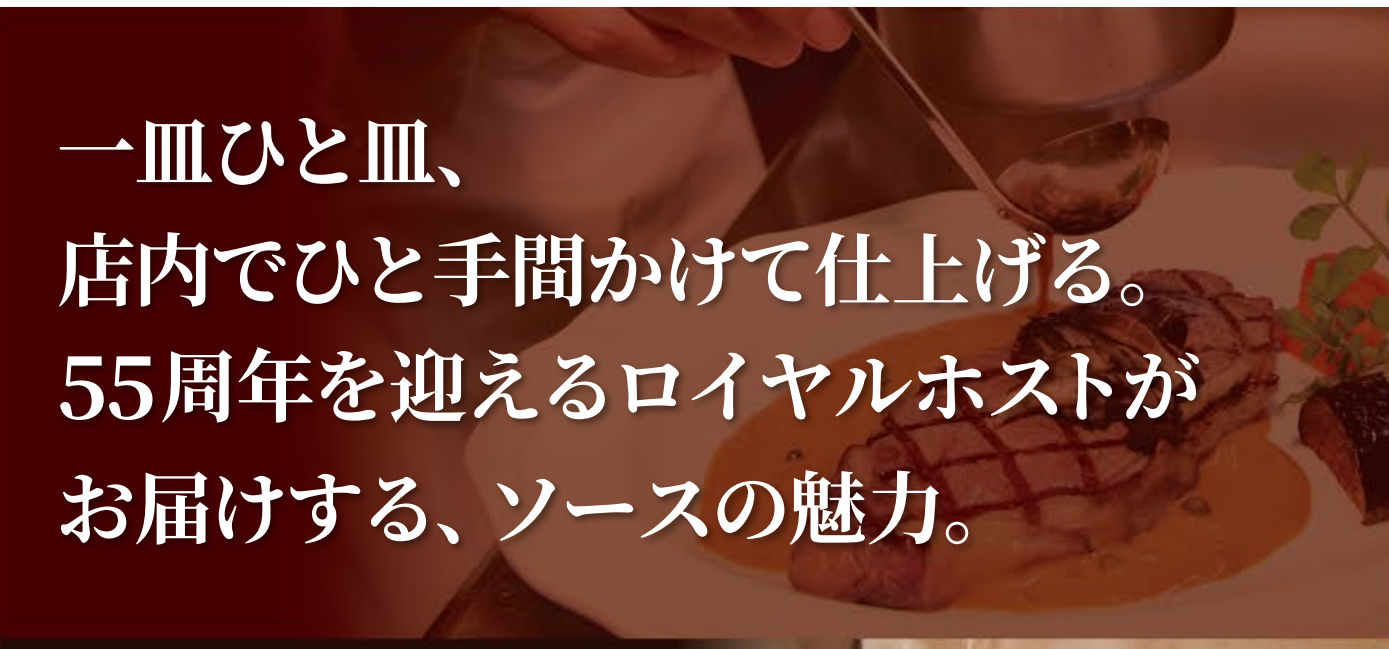
きのこのオムレツ・ペリグーソース スペシャルフェアコース

〈組み合わせ例〉
オニオンドレッシング
黒舞茸(真)

- 7種の国産野菜のガーデンサラダ
- きのこ薫るポ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

2,470円(税込2,717円)
平日ランチタイム 2,410円(税込2,651円)

※1 鶏卵加工品を使用しています。



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。

クラシックなソースが持つ普遍的な美味しさを

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。

Sauce au Poivre Vert
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瑞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づけしますが、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。

※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。

180 グラム
黒舞茸(真)

※焼成前のグラム数です。

サーロインステーキ ポワヴル・ヴェールソース
3,580円(税込3,938円) MORE

おすすめペアリング
丁寧に焼き上げたサーロインステーキに、ソースの濃厚なうまみと『藍茜』の優しい渋みがしっとりと寄り添い、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

Sauce Madère
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。

牡蠣と海老のブロシェット
やけど注意
火の国ファーム 本田さんのにんじんのピューレ
Hokkaido Pork ゆめの大地
黒舞茸(真)
播磨灘産 牡蠣
180g

※金串は熱くなっておりますのでご注意ください

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ピューレに仕上げました。

※焼成前のグラム数です。

ゆめの大地豚ロースの網焼き マディラソース&牡蠣と海老のブロシェット
2,230円(税込2,453円) MORE

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

Sauce Chasseur
シャスールソース

シャスールは「猟師風」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。

牡蠣と海老のブロシェット
やけど注意
火の国ファーム 本田さんのにんじんのピューレ
宮崎県産 はまゆうどり
黒舞茸(真)
播磨灘産 牡蠣

※金串は熱くなっておりますのでご注意ください

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ピューレに仕上げました。

はまゆうどり胸肉のソテー シャスールソース&牡蠣と海老のブロシェット
2,230円(税込2,453円) MORE

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。
カッシェロ・デル・ディアブロ「カベルネ・ソーヴィニヨン」 赤

Japanese Teriyaki Sauce
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。

190g
やけど注意
黒舞茸(真)

※焼成前のグラム数です。

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
2,030円(税込2,233円) MORE

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

おすすめ食事セット

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。
ライス少なめ承ります。大盛りプラス50円(税込55円)

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

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

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
きのこ薫るポ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960円(税込1,056円)
平日ランチタイム 900円(税込990円) MORE

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
きのこ薫るポ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) MORE

※1 鶏卵加工品を使用しています。

オニオンドレッシング

秋 SALAD
7種の国産野菜のガーデンサラダ
650円(税込715円) MORE

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 SOUP
きのこ薫るポーチドエッグ入りオニオンスープ※1
650円(税込715円) MORE

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います。

秋 GRATIN
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) MORE

France
Paris

ドフィノアとは
フランス南東部のドーフィネ地方発祥の伝統的なフランス料理。薄切りにしたじゃがいもを生クリームなどとともに焼き上げるグラタンで、肉や魚料理の付け合わせとして親しまれている郷土料理です。

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

SANDEMAN
FINE RUBY PORTO

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。

ルビーポートサワー
580円(税込638円) MORE お酒

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)
MORE

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)
MORE

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

カッシェロ・デル・ディアブロ ミニボトル(250ml)
シャルドネ
白 880円(税込968円) MORE

カッシェロ・デル・ディアブロ ミニボトル(250ml)
カベルネ・ソーヴィニヨン
赤 880円(税込968円) MORE

Beer

KIRIN BEER 一番搾り
キリン一番搾り生ビール
(小)480円(税込528円) MORE
(中)730円(税込803円) MORE

Non-alcoholic beer

KIRIN GREEN'S FREE グリーンズフリー ALC.0.00% ノンアルコール
キリングリーンズフリー
(334ml)
(小)480円(税込528円) MORE

※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。

Good JAPAN
秋の料理を彩る日本の恵み 国産素材

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ピューレ

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
「茸士」
大平　洋一さん

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士の揺るぎない信念が込められています。

茸士が創る【真】のこだわり
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 ゆめの大地ポーク

Hokkaido Pork ゆめの大地

"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と育った条件下で、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味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

はまゆうどり 宮崎県から心を込めてお届けします 宮崎県産

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。