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



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 480円（税込528円）
でお付けいたします



Mini bottle Wine　*Beer*　*Non-alcoholic beer*



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）

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）



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。
※グループの方計とて、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。

◆22時以降の深夜営業では10%の深夜料金を加算させていただきます。

Sep.2026.A.B



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

Good JAPAN
日本の恵み 国産素材

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。

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
890円（税込979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）



（組み合わせ例）
オニオン ドレッシング
黒舞茸(真)
※1 鶏卵加工品を使用しております。

55 YEARS ANNIVERSARY
Hospitality Restaurant
Royal Host

選べるプチデザート
選べるアイス
バニラプルボン
カシスクリーム
ベルギーチョコレート
塩キャラメル
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。





スイートポテトとバニラアイス

北海道産 ゆめの大地ポーク



“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。

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
3,580円（税込3,938円）



180グラム
※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&牡蠣と海老のブロシェット
2,230円（税込2,453円）



牡蠣と海老のブロシェット
※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ピューレ
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ピューレに仕上げました。
Hokkaido Pork ゆめの大地
黒舞茸(真)
信州産 牡蠣
180g
※焼成前のグラム数です。

Sauce Madère

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&牡蠣と海老のブロシェット
2,230円（税込2,453円）



牡蠣と海老のブロシェット
※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ピューレ
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ピューレに仕上げました。
宮崎県産 はまゆうどり
黒舞茸(真)
信州産 牡蠣

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
2,030円（税込2,233円）



190g
※焼成前のグラム数です。
やけど注意
黒舞茸(真)

Japanese Teriyaki Sauce

ボワヴル・ヴェールソース
ボワヴルは「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。



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
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「狩師風」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、ワインの軽やかな渋みと見事に調和します。



カッシェロ・デル・ディアブロ 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。





秋 SALAD

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。

Garden salad with seven Japanese-grown vegetables
7種の国産野菜のガーデンサラダ
650円（税込715円）
オニオンドレッシング
かぶの陽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）
※食器は写真と異なる場合がございます。

やけど注意

秋 SOUP
Onion soup with poached egg and mushrooms
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）
黒舞茸(真)
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
4,460円（税込4,906円）
平日ランチタイム 4,400円（税込4,840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&牡蠣と海老のブロシェット ドフィノア・スープ・パンセット ドリンク付
3,550円（税込3,905円）
平日ランチタイム 3,490円（税込3,839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）
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&牡蠣と海老のブロシェット ドフィノア・パンセット ドリンク付
3,110円（税込3,421円）
平日ランチタイム 3,050円（税込3,355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
3,350円（税込3,685円）
平日ランチタイム 3,290円（税込3,619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
（組み合わせ例）

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。（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）

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）

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）

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）

※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
秋のグリル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）
でお付けいたします。



※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。
※グループの方計として、開校後のアルコールのお持ち帰りはお断りしております。