

さらに磨きをかけたラインアップで、新しいおいしさを提案！

ロイヤルホスト、10月25日（水）からメニュー改訂

価値ある素材にこだわるメニューや糖質量に着目したランチセット、
「伝統」と「新しさ」でブラッシュアップしたランチメニューを販売

ロイヤルホストは、10月25日（水）から、これからのロイヤルホストを表現し、さらなる磨きをかけたラインアップで、新しいおいしさを提案するメニュー改訂を実施します。今回の改訂では、洋食の黎明期から人気の「海老フライ」とロイヤルホストの洋食を組み合わせたメニューや生パスタ「フェットチーネ」を使ったメニューを販売。また、健康志向の方が、おいしく楽しく気軽に外食ができることを意識したセットメニューやランチメニューの提供をスタート。また、今年の春から販売しているランチメニューのブラッシュアップを行います。

【メニュー改訂のポイント】

■ 価値ある素材にこだわるメニューでバラエティ感アップ

食材の調達から店内調理まで一貫して自社で責任を持つ「バーチカル・マーチャライジング」をさらに強化。価値ある素材にこだわります。今年の春に、提供しご好評いただいた、天然海老を使った「天然海老フライ」と洋食を組み合わせたメニューやモチツとした食感でコシと弾力のある生パスタ「フェットチーネ」を使ったメニューが登場します。



■ おなかも心も軽やかに、カラダ思いのメニュー

昨今、注目を集めている「糖質量」に着目し、サラダと低糖質パンを組み合わせたセットメニューを提供します。また「ロイヤルアングスサーロインステーキ」の付け合わせを、フライドポテトからブロッコリーに変更したメニューもご提供。ランチメニューでは、メイン料理に「低糖質パン」、「スープ」または「サラダ」を組み合わせるメニューをご用意しました。



■ ブランチメニュー・ランチメニューの充実

「ロイヤル伝統」の「パンケーキ」と、今回、新しくなった“新”「フレンチトースト」をフライエッグやアボカドとシュリンプが入ったサラダなどとワンプレートに盛り込んだ、これまで以上に満足感があるランチメニューが登場。さらに、「サラダ」と「メイン料理」の2皿を組み合わせた「日替りサンシャインランチ」は、メイン2品が新メニューとなります。



ロイヤルホストは、素材と調理にこだわったメニューと共に、今後もレストランの楽しさと時代に合わせた新たな価値を感じていただけるよう努めてまいります。

【メニュー改訂実施概要】

- 販売期間 : 2017年10月25日（水）～
- 販売開始時間 : 11:00～
- 販売店舗 : 全国のロイヤルホスト 220 店舗
- ※一部取り扱いのない商品、価格が異なる店舗がございます
- ※営業時間により、販売をしていない商品がございます

<本件に関するお問い合わせ先(報道関係)>

ロイヤルホールディングス株式会社 コーポレートコミュニケーション室
TEL:03-5707-8852 FAX:03-5707-8860 e-mail:koho@royal.co.jp

株式会社プラップジャパン 担当 齋藤、横山、五味 潤
TEL:03-4580-9105 FAX:03-4580-9131 e-mail:royalholdings@ml.prap.co.jp

※報道関係者様向けに各メニュー画像を用意しておりますので、ご希望の方はお手数ですが上記までご連絡ください

【価値ある素材にこだわる新メニュー】

食材の調達から店舗調理まで、自社で一貫して責任を持ち、より価値ある素材でつくる料理をお届けする取り組みを進めています。これまでの期間限定メニュー、サラダに使用するフレッシュ野菜を100%国産化などをグランドメニューに取り入れることで「ロイヤルホストならではのおいしさ」を表現します。



天然海老フライ
&
カニクリームコロッケ

1,580円 (税込1,706円) 608kcal

天然海老フライが2尾と紅ずわい蟹の美味しさが詰まったカニクリームコロッケをシンプルにお楽しみいただけます。



ロイヤルオムライス
with
天然海老フライ&カニクリームコロッケ

1,680円 (税込1,814円) 1238Kcal

「洋食屋の3大ライス」のひとつと言われる「オムライス」と天然海老フライ、カニクリームコロッケを盛り込んだノスタルジックな一皿。

※オムライスのソースはドミグラスソースです。



天然海老フライ
&
カニクリームコロッケとハンバーグ

1,580円 (税込1,706円) 941kcal

ロイヤルホスト人気のハンバーグと天然海老フライ、カニクリームコロッケをあつあつの鉄板でお召し上がりいただけるメニュー。

※ハンバーグは豪州産 170g(焼成前のグラム数です。)

※ハンバーグのソースはドミグラスソースです。



わたり蟹のトマトクリームソース
～フェットチーネ～

1,280円 (税込1,382円) 733Kcal

わたり蟹を殻ごと使い、白ワインでフランベした帆立などをコクのあるトマトクリームソースで。シーフードの旨味が堪能できます。



国産豚ときのこのポルチーニクリームソース
～フェットチーネ～

1,080円 (税込1,166円) 733Kcal

国産ポーク、フライした舞茸、しめじをポルチーニが香るクリームソースと合わせ、パルミジャーノレジャーノで仕上げた一品。

天然海老



自然の生態系で育った天然海老。2017年4月に期間限定メニュー「洋食グランド vol.2」で登場し、好評を得ました。

淡路島の生パスタ



淡路島で丹念に練り上げられている生パスタ。2017年9月に実施したGood JAPAN「秋のご馳走」で登場しました。

【健康志向にさらに対応したメニューの拡充①】

健康においしさをプラス！バリエーションを増やし「おいしく、楽しく、気軽に」ロイヤルホストへ



〈組み合わせ例〉

ロイヤルアングスサーロインステーキwith 温野菜

【単品】 200g 2,380円 (税込2,570円) 689kcal 糖質 2.6g

※カロリー、糖質量はソースを含みます。※糖質量は試作サンプル品による分析値です。※ステーキは焼成前のグラム数です。※ステーキソースはドミグラスバターソースです。

「ロイヤルアングスサーロインステーキ」の付け合わせをフライドポテトから温野菜（ブロッコリー）に変え、糖質量を下げました。

「低糖質パン サラダセット」と組み合わせることで、糖質に配慮しながら、満足感があるセットがおすすめです。



低糖質パン サラダセット

プラス660円 (税込712円)

平日ランチタイム プラス590円 (税込637円)

・アボカド&シュリンプサラダ

・低糖質パン

・ドリンクバー

※300円 (税込) 以上のお食事をご注文の方へのお得なセットです。



アボカド&シュリンプサラダ

【単品】 400円 (税込432円)

157kcal

糖質 1.6g 一皿あたり (ドレッシング含む)



低糖質パン

【単品】 250円 (税込270円) 164kcal

糖質 9.3g パン1個 (47g) あたり (バター除く)

糖質量は試作サンプル品による分析値

当社「英国風パン」比較 糖質約 50%OFF

【健康志向にさらに対応したメニューの拡充②】 ランチメニューにも新ジャンルとして「低糖質パン付ランチ」を導入

糖質
9.3g
(1個あたり)



糖質
1.0g
(1皿あたり)

糖質
10.7g
(1皿あたり)

きのこ&ドミグラスソースハンバーグランチ 低糖質パン・サラダ付

1,280円(税込1,382円) 642kcal

豪州産ビーフ 100%のハンバーグに濃厚なドミグラスソースと半熟玉子のまるやかさが相性ぴったり。「グリーンサラダ」と「低糖質パン」をセットにしました。

※平日 11:00~15:00 販売

※カロリーはセットのサラダ、パン(バター含む)は含みません。

※糖質量はドレッシング、ソースを含みます。(パンのバターは除く)

※糖質量は試作サンプル品による分析値です。

糖質
9.3g
(1個あたり)



糖質
1.9g
~3.0g
(1杯あたり)

糖質
10.7g
(1皿あたり)

食いしんぼうのシェフサラダランチ 低糖質パン・スープ付

1,080円(税込1,166円) 444kcal

アボカドや海老、唐揚げ、ベーコン、チーズなど、いろいろな素材が楽しめる食べ応えのあるサラダ。「日替りスープ」と「低糖質パン」をセットにしました。

※平日 11:00~15:00 販売

※カロリーはセットのスープ、パン(バター含む)は含みません。

※糖質量はドレッシング、ソースを含みます。(パンのバターは除く)

※糖質量は試作サンプル品による分析値です。

【ブランチメニュー・ランチメニューのブラッシュアップ】

2017年春に登場したブランチメニューがブラッシュアップ。

「伝統」のパンケーキ&「新」フレンチトーストがサラダなどを盛り込んだワンプレートで。



写真はイメージ

パンケーキのブランチプレート

980円(税込1,058円) 752Kcal

ロイヤルホストの伝統メニューのひとつである「パンケーキ」2枚とアボカドとシュリンプの入った「サラダ」や「フライエッグ」「ベーコン」「ソーセージ」をワンプレートで。

※カロリーはシロップを含みます。



写真はイメージ

フレンチトーストのブランチプレート

1,180円(税込1,274円) 870Kcal

表面はこんがり、中はしっとりと焼き上げた厚みのあるフレンチトーストがブランチメニューに登場。少し遅めの朝食や軽食にぴったりのお食事フレンチトーストプレートです。

※カロリーはシロップを含みます。

〈すべてが新しくなりました!〉



フレンチトースト

580円(税込626円) 520Kcal

こだわりの食パンを厚切りにして、卵やバターミルクなどで作るアバレイユに一晩漬け込み、低温でじっくり焼き上げました。ふんわりとろけるような食感が堪能できます。

※カロリーはシロップを含みます。

洋食ランチのメイン料理、日替りサンシャインランチのメイン料理が新しくなりました!

〈日替り洋食ランチ 新メニュー〉



白身魚のフライ&照り焼きチキンランチ

830円(税込896円) 562Kcal

フライした白身魚は、口当たりがよくあっさりとした味わい。タルタルソースがよく合います。照り焼きチキンとご一緒にどうぞ。

※月・火曜日 11:00~15:00 販売。

※カロリーはセットのスープ、ライス、パン(バター含む)は含みません。

〈日替りサンシャインランチ新メニュー〉



チキンと白いんげん豆のトマト/パプリカ煮込み

880円(税込950円) 403Kcal

チキンと白いんげん豆をパプリカ風味のトマトソースで煮込んだ、フランス南西部の煮込み料理をイメージした、これからの季節にぴったりな一品。

※月・火曜日 11:00~15:00 販売

※ハーフバゲットはライスに替えられます。

※カロリーはセットのサラダ、スープ、ライスは含みません。



若鶏のオープン焼き

~トマトソース&チーズ~

ローズハムと玉子のサラダ

880円(税込950円) 593Kcal

イタリアの鶏肉の煮込み料理「カチャトラ」をロイヤルホスト風にアレンジ。鶏肉にトマトソースをかけ、いんげんとチーズをトッピングして香ばしく焼き上げました。

※水・木曜日 11:00~15:00 販売

※ハーフバゲットはライスに替えられます。

※カロリーはセットのサラダ、スープ、ライスは含みません。