

ROYAL News Release

2017年2月23日
ロイヤルホールディングス株式会社

ロイヤルホストは創業45周年を迎えました！ 感謝の気持ちを込めて～おいしさ年輪 これからも～ 自慢の洋食メニュー『洋食グランド』販売 3月2日（木）から全国のロイヤルホストで販売開始

ロイヤルホスト株式会社は、創業45周年を迎えました。お客様に感謝の気持ちを込め、ロイヤルホスト伝統の洋食メニューをブラッシュアップしてご提供する「洋食グランド」を3月2日（木）から全国のロイヤルホストで販売いたします。

ロイヤルホストは、1971年12月28日に福岡県北九州市にロードサイド1号店を開店し、2016年12月28日で創業45周年を迎えました。今回、ロイヤルホストの洋食メニューを「懐かしさ」と「新しさ」で表現した『洋食グランド』をご提供いたします。

『洋食グランド』は、ロイヤルホストの洋食メニューを堪能していただくのにぴったりのメニュー計5種です。2009年に登場し人気メニューの“黒×黒ハンバーグ”を新しいスタイルにアレンジし御膳で提供する「洋食グランド ZEN」や、ボリューム満点250gの「Grand★★★グランスター 黒×黒ハンバーグ ブラウンバターソース」、「宮城県気仙沼産メカジキのステーキ ジンジャーバターソース」、「国産豚ポークロースステーキ ジンジャーバターソース」など、幅広い年代の方々にご満足いただけるメニューです。また、セットのサラダは5種のデリサラダと味玉子を盛り込んで、いろいろな味を楽しめるスタイルでご用意しました。

創業45周年を迎えたロイヤルホストでは、今後も心豊かなお食事の時間を過ごしていただけるよう、素材と調理にこだわったメニューを展開してまいります。

【『洋食グランド』概要】

販売期間：2017年3月2日（木）～
2017年4月上旬（予定）
販売時間：11:00～22:00
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店舗、
販売期間・価格が異なる店舗がございます。



<本件に関するお問い合わせ先>

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：斎藤、横山、向井、山口
TEL:03-4580-9104 FAX:03-4580-9130 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

【洋食グランド】メニューの紹介



洋食グランド ZEN

1,980円（税込2,138円） 1229kcal

人気の黒×黒ハンバーグをハッシュドビーフソースで。ジャンボマッシュルームのスライスをのせ、バターとトリュフオイルで仕上げた“シャンピニオンライス”、海老フライ＆カニクリームコロッケと洋食メニューが堪能できる御膳です。



宮城県気仙沼産メカジキのステーキ ジンジャーバターソース

1,380円（税込1,490円） 409kcal

寒い時期に獲れた脂ののったメカジキを、厚めの切り身ステーキでご用意しました。生姜醤油とバターのコクが食欲をそそる一品です。大葉の爽やかな香りと大根おろしで最後まで美味しい召し上がれます。



海老と帆立のシーフードドリア

1,330円（税込1,436円） 803kcal

2013年春に登場した、海老の香りと旨みが濃厚なアメリケーヌソースとモルネソース、チーズを重ねてつくるシーフードドリア。今回、ソースの配合を見直し、よりクリーミーになりました。

Grand★★★グランスター 黒×黒ハンバーグ ブラウンバターソース

1,480円（税込1,598円） 900kcal

国産の黒毛和牛と黒豚を独自の黄金比率で配合した発売以来の人気メニューをタップリ楽しんでいただきたく 250g でご用意しました。



国産豚ポークロースステーキ ジンジャーバターソース

1,180円（税込1,274円） 817kcal

2016年2月に販売終了した「ポークロースしょうが焼」をブラッシュアップしポークロースステーキとして新登場。180g のボリューム満点な国産豚ロースを香ばしくジューシーに仕上げました。

〈おすすめサラダ〉



グルマンサラダ

580円（税込626円） 204kcal

ラタトゥイユ・きのこのバルサミコマリネ・キヤロットラペ・レンズ豆・味玉子・エスカベッシュ、6種類の前菜を盛込んだプレート。

【参考】ロイヤルホスト 45 年間の歩み

Hospitality Restaurant

Royal Host

1971 年

| | | | | | |
|--|--|-------------------------------------|--|-----------------------------------|--|
| 1971/12/28 1号店 (福岡県北九州市) 黒崎店 ※現カウボーイ家族 青山店 | 1974/07 初の海外料理フェア ハワイアンフェア 開催 | 1975/07 関西 1号店 (東神戸店) オープン | 1977/08 首都圏 1号店 (三鷹店) オープン ※現在閉店 | 1980/10 第1回 イタリア料理フェア 開催 | 1983/07 第1回 カレーフェア開催 カシミールカレー誕生 |
|--|--|-------------------------------------|--|-----------------------------------|--|

| | | | | |
|---|---|-----------------------------|-----------------------------|--|
| 1993/04 台湾 1号店 (南京東路店) オープン ※現在閉店 | 1995/05 インドネシアフェア開催 以降、タイ等東南アジアシリーズ 好評 | 2003/11 北海道産帆立 メニュー誕生 | 2009/9 国産 黒×黒ハンバーグ 誕生 | 2010/07 オリジナルテリーヌ 誕生 ※現スモークサーモンと野菜の 自家製ソース |
|---|---|-----------------------------|-----------------------------|--|

| | | | | |
|--|--|--|---------------------------------|------------------------------------|
| 2011/10 第5回 イタリア料理フェア 20年ぶりの開催 ヴェリーニ登場 | 2012/03 新モーニングメニュー 販売開始 エッグベネディクト 誕生 | 2012/11 アメリカ料理メニュー 米国産 CAB 認定 アンガスビーフ 登場 | 2013/06 イタリア版かき氷 氷グラニータ登場 | 2013/11 全店全席禁煙実施 ファミリーレストラン初 |
|--|--|--|---------------------------------|------------------------------------|

2016 年

| | | | | |
|---|--|--------------------------------|--|-------------------------------|
| 2013/12 Good JAPAN シリーズ スタート 日本のおいしい食材を 料理で紹介 | 2014/09 旬のフレッシュフルーツを 使ったデザート 販売開始 | 2014/4/25 沖縄出店 (沖縄ライカム店) | 2016/02 サラダに使用する フレッシュ野菜を 国産化 | 2016/12/28 ロイヤルホスト 45周年 |
|---|--|--------------------------------|--|-------------------------------|



ロイヤル伝統の味～1号店から販売している、ひと手間かけたコックさんの味～

コスマドリア

コスマドリアの「コスマ」とは「コスマポリタン（世界的な）ソース」のことです。その名の通り、世界中の美味しいものを集めたという意味です。海老、チキン、そしてマロンが入っているほんのり甘いドリアです。創業当時は「シュリンプコスマドリア」というメニュー名で販売されていました。



オールドファッショニーフシチュー

ロイヤルホストの前身“ロイヤル中洲本店”が開店した1953年からご愛顧いただいている一品です。赤ワインやブイヨンでじっくり煮込んだビーフシチューを、低温乾燥熟成パスタ「ヴェリーニ」とご一緒に楽しめます。小麦本来の香りともちりと食べ応えのある食感が相性ぴったりです。