

“いろいろ楽しい、ちいさな洋食”と、こだわりの“アンガスステーキ” 50周年の感謝を込めて「洋食小皿&厚切りステーキ」を開催 ～2021年11月4日（木）から全国のロイヤルホストで販売開始～

ロイヤルグループで外食事業を担うロイヤルフードサービス株式会社が展開するファミリーレストラン「ロイヤルホスト」は、2021年11月4日（木）から全国のロイヤルホストにて、今年12月に迎える創業50周年を記念したフェア「洋食小皿&厚切りステーキ」を開催いたします。

本フェアでは、看板メニューでもある「オニオングラタンスープ」と、ちいさな洋食をいろいろ楽しめるコース仕立てのセット「洋食小皿」や、CAB®アンガスサーロインステーキ※を用いて、焼き方や付け合わせにもこだわり、じゃがいもとクリームの重ね焼き、ケールなどの温野菜を添えた新商品「厚切りアンガスサーロインステーキ（200g）」を販売いたします。「洋食小皿」では、ドミグラスソースとケチャップの相性が抜群の「なつかしのオムライス」と共に、2009年より販売を開始した人気の「黒×黒ハンバーグ」や伝統の一品でもある「ビーフシチュー」を気分に合わせてお選びいただけます。また、330円（税込）以上の商品にお付けできる「50周年アニバーサリーセット」も同時に展開いたします。

※CAB®（サーティファイド・アンガス・ビーフ）は米国農務省（USDA）の格付け認定の中でも更に厳しい基準で選ばれた高品質なビーフです。

感謝の想い 50周年



ロイヤルホストは創業以来、美味しさと、安全・安心な「食」の提供に向き合ってきました。これからも「美味しさ」と「おもてなしの心」を皆様におとどけてまいります。

■「洋食小皿&厚切りステーキ」販売概要

販売期間：2021年11月4日（木）～2022年3月上旬（予定）

販売時間：10:30～

販売店舗：全国のロイヤルホスト 214 店舗

（九州大学病院店・羽田空港店・那覇空港店・広島空港店・鹿児島空港店を除く）

※価格と販売期間、販売時間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（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

※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。

「洋食小皿&厚切りステーキ」メニューのご紹介

「洋食小皿」は、50周年の感謝を込めて、お客様にロイヤルホストを代表する洋食を満喫していただきたいという想いから、ちいさめのサイズでご用意した“洋食づくし”の商品です。オニオングラタンスープから、前菜、オムライス、お肉料理、デザートまでお楽しみいただけます。

《商品内容》

- ・オニオングラタンスープ
- ・なつかしのオムライス（ちいさめ）
- ・紅ずわい蟹のクリームコロッケ
- ・お肉料理（右記より1品）
- ・サラダ
- ・ちいさなコンソメジュレ & フラン仕立て〜いくら〜
- ・赤キャベツのマリネ
- ・選べるプチデザート（右記より1品）

＜お肉料理は以下より選べます＞

- ・黒×黒ハンバーグ〜じゃがいもとクリームを重ね焼き〜
- ・ちいさなビーフシチュー

＜選べるプチデザートは以下より選べます＞

- ・ほろにがカフェゼリー
- ・ちいさなスイートポテト
- ・アイス（バニラ or チョコ or カシス or 塩キャラメル）



洋食小皿 黒×黒ハンバーグ&なつかしのオムライス
2,480円（税込 2,728円）



洋食小皿 ビーフシチュー&なつかしのオムライス
2,480円（税込 2,728円）



●オニオングラタンスープ

自社工場で作った手間をかけじっくり煮込んだ琥珀色のコンソメスープに、飴色に炒めた玉ねぎを合わせたスープ。お店でクルトンにチーズをのせてオーブンで焼き上げます。



●なつかしのオムライス

玉ねぎ、ピーマン、ドミグラスソース、ケチャップを加え、食感とコクをプラスしたチキンライスを、卵でふわっと巻き上げます。トマトソースの酸味と甘みを感じられるオムライスです。



●黒×黒ハンバーグ

〜じゃがいもとクリームを重ね焼き〜

2009年に販売をスタートした黒×黒ハンバーグは素材の良さを最大限に引き出す独自の配合で作ったこだわりのハンバーグ。オムライスと一緒に楽しめる、ちいさなサイズに仕上げました。



●ちいさなビーフシチュー

グランドメニューで単品販売もしている商品。牛肉と野菜をソテーしブイヨンと赤ワインでじっくり煮込んだ伝統の一品。牛肉のコクと野菜の甘み、トマトの程よい酸味がお口いっぱい広がります。

「洋食小皿&厚切りステーキ」メニューのご紹介

新商品の厚切りステーキ(200g)は、気軽なサイズで厚切りの醍醐味を味わっていただきたいという思いから考案しました。アンガスサーロインステーキは塊肉をチルドで仕入れています。店舗で1枚1枚カットするには肉の知識とトリミングの技術が必要であり、ロイヤルホストこだわりの商品です。



厚切りアンガスサーロインステーキ

2,780円 (税込 3,058円)

アンガスサーロインステーキ (200g) は、網目をつけて焼いた後ステーキ皿にのせ、更にオープンで旨みを閉じ込めるように焼き上げています。ちいさめのサイズでも厚切りならではの肉の旨み、程よい噛み応え、脂の旨みを味わえます。付け合わせにもこだわり、じゃがいもとクリームを重ね焼き、ケール、ブロッコリーなどの温野菜を添えた食べごたえのある一品です。



オマール海老のグリル

2本 1,380円 (税込 1,518円)

1本 700円 (税込 770円)

カナダ東海岸やプリンス・エドワード島周辺で獲れたオマール海老をシンプルにオープンでグリルしました。オマール海老の持つ程よい塩味、甘みとプリッとした食感が味わえます。

※1本からご注文いただけます。写真は2本です。



アンガスサーロインステーキ 100g &オマール海老のグリルとちいさな黒×黒ハンバーグ

2,480円 (税込 2,728円)

ちいさなサイズのアンガスサーロインステーキ、オマール海老と、ちいさな黒×黒ハンバーグ (125g) でご用意した贅沢なトリプルグリル。それぞれの味わいを少しずつ楽しんでいただけます。



アンガスサーロインステーキ 100g &オマール海老のグリルと紅ずわい蟹のクリームコロッケ

2,380円 (税込 2,618円)

ちいさなサイズのアンガスサーロインステーキ、オマール海老と、紅ずわい蟹のクリームコロッケを一皿にした、グリルと洋食のコンビネーションです。

※ステーキ・ハンバーグは焼成前のグラム数です。

50周年アニバーサリーセットは、「オニオングラタンスープ」をはじめ、冷製の前菜やサラダ、選べるデザート、ドリンクまでお楽しみいただける特別セットです。50周年の感謝の想いをとお届けします。



50周年アニバーサリーセット プラス 890円 (税込 979円)



50周年アニバーサリーセット パン付又はライス付 プラス 990円 (税込 1,089円)

《セット内容》

- ・オニオングラタンスープ
- ・ちいさなコンソメジュレ
&フラン仕立て〜いくら〜
- ・サラダ
- ・(パン又はライス)
- ・選べるプチデザート
- ・ドリンク

※ドリンクは店舗により提供方法が異なります。