

播磨灘の豊かな環境で育まれた牡蠣をロイヤルホストならではの洋食で 「Good JAPAN 秋のご馳走 牡蠣とワイン」 ～9月10日（水）より全国のロイヤルホストで販売～

ロイヤルグループが展開する「ロイヤルホスト」は、「Good JAPAN 秋のご馳走 牡蠣とワイン」を2025年9月10日（水）より期間限定で開催いたします。

「Good JAPAN」は「召し上がれ日本の恵み 国産素材」をテーマに、国産食材の生産者様とその消費を応援しながら、それぞれの素材の旨みを活かしたメニューをお届けする企画です。今回は、過去のフェアでご好評いただいた「播磨灘産牡蠣」を、新商品を加えたラインアップでお届けします。瀬戸内海播磨灘の豊かな海域で育まれた牡蠣の旨みを存分に引き出したロイヤルホストならではの洋食を、日本ワインと共にお楽しみください。



※画像はイメージです。

今回のフェアでは、「牡蠣と蟹の和風ピラフ&黒×黒ハンバーグ きのご添え～藍茜使用ワインソース～」が新登場。ロイヤルホストで人気の「黒×黒ハンバーグ」と、旨みあふれる播磨灘産蒸し牡蠣と一緒に楽しみください。そのほか、播磨灘産蒸し牡蠣4粒ときたあかり（じゃがいも）などの具材を、自社のセントラルキッチンで丁寧に仕込んだホワイトソースと合わせて店舗で仕上げた「牡蠣のレモンクリームグラタン」、シンプルな味付けで牡蠣の旨みを引き立てた「牡蠣のベーコン巻きプロシエッ」、牡蠣入りのチャウダーにさらに牡蠣のフリットをのせた「牡蠣のクラムチャウダー」も新たに登場します。

※藍茜使用ワインソースに含まれるアルコール分は、加熱調理の過程で蒸発しております。

料理のペアリングには、前回に続き「シャトー・メルシャン」の日本ワインをご提案します。今回は「藍茜（あいあかね）」と「萌黄（もえぎ）」に加え、ロイヤルホストの定番ドリンク「パラダイストロピカルティー」と「藍茜」を組み合わせた爽やかなカクテルが新登場。牡蠣の旨みを引き立てる多彩な料理とともに、日本ワインとのペアリングで、より豊かなひとときをお過ごしください。

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で皆様をお迎えいたします。

■「Good JAPAN 秋のご馳走 牡蠣とワイン」販売概要

販売期間：2025年9月10日（水）～12月上旬（予定）

※期間中の店舗休業日：11月6日（木）（予定、一部店舗を除く）

販売時間：10時30分～

販売店舗：ロイヤルホスト 計212店舗

※以下の百貨店、病院内、空港の店舗は対象外です。

名古屋星ヶ丘店、京都高島屋 S.C.店、九州大学病院店、新千歳エアポートレストラン by ROYAL HOST、羽田空港店、

Royal Host centrair gourmet kitchen、神戸空港店、広島空港店、熊本空港店、鹿児島空港店、那覇空港店

※配信日時点の店舗数です。※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事務局(株式会社サニーサイドアップ内) Mail:royalhd@ssu.co.jp
担当:清水(090-3420-0397)、山口(080-7624-3656)、佐藤(070-1639-9609)、一瀬

※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。

召し上げれ 日本の恵み国産素材

「Good JAPAN 秋のご馳走 牡蠣とワイン」 商品紹介

※画像はイメージです。

※牡蠣フライにのみ MSC 認証の岡山県邑久町虫明産の牡蠣を使用しています。

NEW



牡蠣と蟹の和風ピラフ&黒×黒ハンバーグ きのこと添え ～藍茜使用ワインソース～（サラダ・味噌汁・漬物付）

3,380 円（税込 3,718 円）

醤油とバターの香る牡蠣と国産紅ずわい蟹入りのピラフに、ジンジャーソースを絡めた播磨灘産蒸し牡蠣を贅沢に 4 粒のせました。人気の黒×黒ハンバーグは、醤油やみりんがベースのソースに日本ワイン「藍茜」を店舗で合わせて仕上げた、香り豊かなソースでお召し上がりください。

※藍茜使用ワインソースに含まれるアルコール分は、加熱調理の過程で蒸発しております。



牡蠣と蟹の和風ピラフ&海老と帆立のあつあつグリル （サラダ・味噌汁・漬物付）

3,380 円（税込 3,718 円）

醤油とバターが香る牡蠣と国産紅ずわい蟹入りのピラフに、ジンジャーソースを絡めた播磨灘産蒸し牡蠣を贅沢に 4 粒のせました。プリプリの海老と北海道産帆立のあつあつグリルと共に楽しみください。

※あつあつグリルの海老は国産ではございません。



黒×黒ハンバーグ&牡蠣フライ

1,980 円（税込 2,178 円）

ロイヤルホストで人気の「黒×黒ハンバーグ」とジューシーな牡蠣フライを一緒に。牡蠣は、播磨灘に面した岡山県邑久町虫明（おくちょう・むしあげ）産を使用。採苗から育成まで安定的かつ継続的に生産が行える環境で、MSC 認証を取得した持続可能な漁業で獲られています。

※牡蠣フライは単品でもご注文いただけます。680 円（税込 748 円）

NEW



牡蠣のレモンクリームグラタン

1,780 円（税込 1,958 円）

自社のセントラルキッチンで丁寧に仕込んだホワイトソースに、播磨灘産蒸し牡蠣 4 粒、ベーコン、レモンを店舗で合わせ、きたあかり（じゃがいも）やブロッコリーを盛り付けて焼き上げた具沢山のグラタンです。レモンのさわやかな風味が牡蠣の旨みを引き立てます。

NEW



牡蠣のベーコン巻きプロシエッ

2 本：1,680 円（税込 1,848 円）

1 本：880 円（税込 968 円）

播磨灘産蒸し牡蠣にベーコンを巻き、バターでソテーしました。蒸し牡蠣の旨みを引き立てる、シンプルで奥深い味わいです。お好みでレモンを搾ってお召し上がりください。日本ワインとの相性も抜群です。

NEW



牡蠣のクラムチャウダー

780 円（税込 858 円）

播磨灘産蒸し牡蠣を刻んで加えた、濃厚なクラムチャウダー。フリットにした蒸し牡蠣をのせ、香り豊かなオリーブオイルをひとまわし。牡蠣の旨みを贅沢に堪能できる一品です。

召し上げれ 日本の恵み国産素材 「Good JAPAN 秋のご馳走 牡蠣とワイン」 商品紹介



牡蠣のかりっとフリット

1,180 円 (税込 1,298 円)

昨年ご好評いただいた一品がこの秋も登場します。播磨灘産の蒸し牡蠣に、店舗で小麦粉をまといフリットに。味付けをせずに揚げることで、牡蠣本来の旨みをダイレクトに感じていただけます。お好みに合わせ、コクのあるタルタルソースをつけたり、レモンを絞ってお召し上がりください。



牡蠣ときこのアヒージョ

1,280 円 (税込 1,408 円)

播磨灘産蒸し牡蠣ときこの、トマトをガーリックオイルで煮込みました。自社のセントラルキッチンで焼き上げた、ほんのりとした甘さが特徴のパンと一緒に召し上がりください。

※パンはお替りをご用意しています。200 円 (税込 220 円)

アルコールメニュー

日本ワイン・・・日本ワインは日本国内で栽培されたブドウを 100%使用して国内で醸造したワインです。降水量が多い日本の風土に合う品種の改良、栽培技術の向上により、現在では国際的にも評価の高いワインが製造されています。



① シャトー・メルシャン 藍茜 (あいあかね/赤)

産地・品種：長野県 (メルロー)、山梨県 (マスカット・ベリーA) など
輝きのあるルビーの色合いで、赤い果実の香りと、心地よい酸と柔らかなタンニンの味わいを感じられるワインです。

② シャトー・メルシャン 萌黄 (もえぎ/白)

産地・品種：長野県・福島県 (シャルドネ) 山梨県 (甲州) など
輝きのあるレモンイエローで、いきいきとした酸とミネラル感、豊かな果実の風味を感じられるワインです。

③ 藍茜 (あいあかね) × パラダイストロピカルティー

豊かな果実の風味を感じられる藍茜に、ロイヤルホスト定番の華やかな香りとすっきりとした後味が特徴の「パラダイストロピカルティー」を合わせたカクテルです。

● 藍茜・萌黄 各種

フルボトル 2,480 円 (税込 2,728 円)

デキャンタ 1,780 円 (税込 1,958 円)

グラス 580 円 (税込 638 円)

※Good JAPAN メニューをご注文のお客様は、藍茜または萌黄のグラス 1 杯目のみ 480 円 (税込 528 円) でご注文いただけます。

● 藍茜 × パラダイストロピカルティー 630 円 (税込 693 円)

※フェア期間中は、イタリアワイングラス・デキャンタは販売を休止いたします。

◆ 日本ワインとのおすすめペアリング ◆

● 牡蠣のベーコン巻きプロシエツ with 藍茜

播磨灘産蒸し牡蠣とベーコンのソテーには、果実の香りに柔らかなタンニンの味わいを感じる赤ワインがよく合います。

● 牡蠣のレモンクリームグラタン with 萌黄

播磨灘産蒸し牡蠣、きたあかり (じゃがいも)、チーズの豊かな香りに白ワインがマッチします。

● 牡蠣のかりっとフリット with 藍茜 × パラダイストロピカルティー

サクッと軽い食感の播磨灘産蒸し牡蠣のフリット、タルタルソース、レモンの風味がカクテルの華やかな香りと調和します。

召し上げれ 日本の恵み国産素材

「Good JAPAN 秋のご馳走 牡蠣とワイン」 食材・取り組み紹介

素材紹介

素材① 播磨灘産牡蠣

瀬戸内海播磨灘は、揖保川や名水百選の千種川など、山々から流れ込む清らかな河川水によって植物プランクトンが豊富に育まれる、恵まれた海域です。この環境と徹底した生産数管理により、磯の香りが控えめでクセが少なく、食べやすい牡蠣に育ちます。今回のフェアではこの播磨灘で育った蒸し牡蠣と、岡山県邑久町虫明産の牡蠣2種を使用しています。 ※牡蠣フライにのみ MSC 認証の岡山県邑久町虫明産の牡蠣を使用しています。

●播磨灘産蒸し牡蠣

鮮度の良いまま蒸し上げることで、旨みやエキスを閉じ込めます。身がしっかりふくらしているのが特徴です。



●岡山県邑久町虫明（おくちょう・むしあげ）産牡蠣

牡蠣フライには播磨灘に面した岡山県邑久町虫明産を使用。採苗から育成まで安定的かつ継続的に生産が行える環境で、MSC 認証を取得した持続可能な漁業で獲られています。MSC 認証とは、MSC（海洋管理協議会）が管理・推進する、水産資源や環境に配慮し適切に管理された持続可能な漁業に関する認証です。

※MSC 認証の詳しい情報はこちら：<https://www.msc.org/jp>



素材② 日本ワイン シャトー・メルシャン クオリティシリーズ

ていねいに愛情を注ぎ育てられた日本産のブドウのみを使い、日本を代表するブレンドワインとして、産地・品種に縛られず、日本庭園のような完全なる調和を目指してブレンドされた、究極のバランスをめざした日本ワインです。

シャトー・メルシャンとは・・・

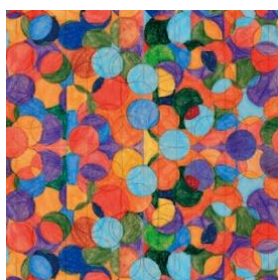
シャトー・メルシャンは、1877年に日本で最初に誕生した民間のワイン会社『大日本山梨葡萄酒会社』をルーツとするワイナリー。おもてなしに重点を置いた体験型の「勝沼ワイナリー」、桔梗ヶ原メルローを生み出した銘醸地で高品質なワイン造りに特化するガレージワイナリー「桔梗ヶ原ワイナリー」、地域・自然・未来との共生をコンセプトにしたブティックワイナリー「梔子ワイナリー」を指し、この3つのワイナリーから日本ワインの魅力を発信しています。

取り組み紹介

●パラートの導入

ロイヤルホストは、「いつの時代も地域に愛される、家族みんなのお気に入りホスピタリティレストラン」をブランドミッションに掲げ、SDGsの達成を目指す活動に努めています。本フェアでは御膳の敷紙にパラアーティストのデザインを導入し、D&I（ダイバーシティ&インクルージョン）の推進に努めてまいります。

<御膳の敷紙に採用したデザイン>

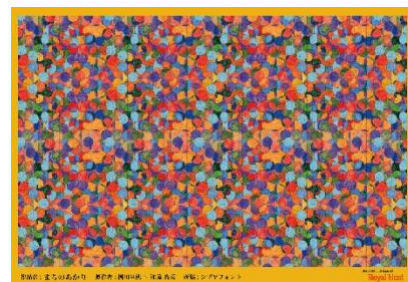


作品名 まちのあかり

シブヤフォント

柳川 里穂 × 加藤 瑠菜

<御膳の敷紙 デザインイメージ>



シブヤフォントは、渋谷でくらし・はたらく障がいのある人と、専門学校桑沢デザイン研究所の学生が共に創り上げた文字や絵柄・イラストを、フォントやパターンとしてデザインしたパブリックデータです。制作されたデータは、企業や団体による活用を通じて福祉へ還元され、障がいのある人と社会との接点となっています。