

ロイヤルホスト誕生55周年記念！ 待望のフェア復活「Good JAPAN 夏のカレーフェア」開催 ～5月27日（水）より全国のロイヤルホストで販売開始～

ロイヤルグループが展開する「ロイヤルホスト」は、本年12月に迎えるロイヤルホスト誕生55周年を記念し、2019年以来7年ぶり、38回目となる「Good JAPAN 夏のカレーフェア」を2026年5月27日（水）より期間限定で開催いたします。



※画像はイメージです。

ロイヤルホストはこれまで長きにわたり多くのお客様に数々のカレーメニューを提供してまいりました。今回のフェアでは、長年培ってきた伝統の味に加え、これまでのカレーフェアや世界の料理フェア、またグループを通して日本各地の産地や素材の魅力をお届けする「Good JAPAN」フェアで蓄積してきた知見と調理技術を生かした「**ロイヤルホスト史上最高のカレー**」をご提供いたします。

今回フェアでお届けするのは、それぞれ異なる個性を持った4品のカレーです。じっくり煮込んだ黒毛和牛もも肉の旨みが溶け込むソースに国産ゴーダチーズでコクを深めた濃厚な味わいの「**黒毛和牛とゴーダチーズの欧風カレー**」、豚肩ロースの塊肉を煮込み独自配合のスパイスが香る「**国産豚肩ロースを煮込んだ魅惑のポークカレー**」、オマール海老のフォン（西洋料理の出汁）をベースにピーナッツのコクやレモングラスの香りが重なる「**気仙沼産メカジキグリルの南国風ココナツカレー**」といった、国産素材を使用したロイヤルホストらしい“ごちそうカレー”をご用意いたします。加えて伝統の2大カレーを一皿で楽しめ奥深い味わいが広がる「**ロイヤルホスト ジャワ風ドライカレー & カシ米尔**」もをご用意いたします。

また、カレーを引き立てる国産素材のサイドメニューとして、国産じゃがいもの旨みを凝縮した「冷製ビシソワーズ」や、鹿児島県産薩摩川内鰻と彩り野菜の自家製「テリヌ」など、暑い夏にぴったりの冷たい前菜をご用意。スパイシーなカレーの後には、パイナップルの香りが爽やかなデザートドリンク「ココアナナス」がおすすめです。さらに、厳選国産素材を使用した「Good JAPAN御膳」として、「黒×黒ハンバーグハッシュドビーフと洋風蟹玉ごはん膳」も同時展開いたします。バラエティ豊かなラインアップとともに、ロイヤルホストならではの特別な夏のひとときをご提案いたします。

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 夏のカレーフェア」販売概要

販売期間：2026年5月27日（水）～9月初旬（予定）

※期間中の店舗休業日：7月9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208店舗 ※配信日時時点の店舗数です。

※以下の店舗（計14店舗）は対象外です。

名古屋納屋橋店、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 centraitr gourmet kitchen、神戸空港店、広島空港店、熊本空港店、鹿児島空港店、大分空港店、那覇空港店、那覇国際通り店
※価格と販売期間、販売時間が異なる店舗がございます。



Good JAPAN

「Good JAPAN」は、産地や素材の背景、その土地ならではの食文化を大切にし、素材本来の美味しさを活かしたメニューを通して日本各地の魅力を届けるロイヤルグループの企画です。

Hospitality Restaurant





■ロイヤル株式会社 首席料理長 西田 光洋 コメント

今回のカレーは、それぞれに異なる物語を宿しています。どの料理も、ロイヤルホスト 55 年の洋食技術と、これまで重ねてきた世界の料理フェアや Good JAPAN フェアで培った発想を結集した自信作です。38 回目のカレーフェア、ぜひご堪能ください。



辛さレベル 1

黒毛和牛とゴーダチーズの欧風カレー
2,890 円 (税込 3,179 円)

ほろりと崩れるほどじっくり煮込んだ黒毛和牛もも肉と、その旨みが溶け込むカレーソースに国産ゴーダチーズを加えた、濃厚でリッチな味わいの欧風カレー。西洋料理の伝統的なソース技法を礎に、ロイヤルホストが長年受け継いできた味とこだわりを注ぎ込みました。ライオンのモチーフが付いたフランスの伝統的な食器「ライオントリフボウル」でご提供します。カボチャのサブジ、赤キャベツのスパイスマリネとともに楽しみください。



辛さレベル 2

国産豚肩ロースを煮込んだ魅惑のポークカレー
2,280 円 (税込 2,508 円)

鮮烈なスパイスの香りと、食べ応えある国産豚肩ロースの塊肉が特徴のオリジナルスパイスカレー。ホールスパイスをじっくり炒めて香りを引き出し、さらにスパイスを加え奥行きを深めるインドの伝統的な製法をベースに、独自配合のスパイスを使用してロイヤルホストらしくアレンジしました。バスマティライスをブレンドしたターメリックライスとともにお召し上がりください。

※バスマティライスはパキスタン産を使用しています。



辛さレベル 2

気仙沼産メカジキグリルの南国風ココナツカレー
2,180 円 (税込 2,398 円)

シーフードの旨みとトロピカルな香りが融合した、夏にぴったりの南国テイストのココナツカレー。オマール海老の濃厚なフォン（西洋料理の出汁）をベースに、ココナツミルクとピーナツのkok、レモングラスの爽やかな香り、タマリンドの酸味が重なり合う奥行きのある味わいで、ココナツの甘さの後に刺激的な辛さが残ります。ロイヤルホストがこれまで手掛けた伝統あるカレーフェアや、アジア料理フェアの知見と技術が詰まっており、スパイスでマリネしてグリルした気仙沼産メカジキとの相性も抜群です。

ロイヤルホスト 55 周年記念メニュー



辛さレベル 3

ロイヤルホスト ジャワ風ドライカレー & カシミール
～野菜のハーフトリーヌ添え～
2,580 円 (税込 2,838 円)

ロイヤルホスト伝統の 2 大カレー「ビーフジャワカレー」・「カシミールビーフカレー」を一度に楽しめる、55 周年を記念した特別な一皿。「ジャワ風ドライカレー」をまずはそのままです。次に、カシミールカレーをかけて薬味を混ぜ合わせることで、キレのある辛みが増した、重層的で奥深いスパイスの広がりをお楽しみいただけます。

※本商品は「Good JAPAN」企画商品ではございません。
※テリーヌには、はちみつを使用しております。

「Good JAPAN 夏のカレーフェア」商品紹介

※画像はイメージです。



薩摩川内鰻と野菜のテリーヌ
～ゆずぼん酢風味～

980 円 (税込 1,078 円)

店舗で丹念に層を重ねて作る、色鮮やかな自家製テリーヌです。コックが香ばしく焼き上げて力強い旨みを引き出した鹿児島県産ブランド鰻「薩摩川内鰻」を、ナスやズッキーニなどの野菜とともに涼やかに仕立てました。北海道産マスカルポーネチーズのまろやかなコクと、ゆずぼん酢が爽やかに香るコンソメゼリーが織りなす味わいをぜひお楽しみください。

※はちみつを使用しております。



国産じゃがいもの冷製ビシソワーズ
～クリーム仕立て～

580 円 (税込 638 円)

国産じゃがいも本来の力強さも優しい美味しさを楽しめる冷製スープ。自社のセントラルキッチンで香り高いリーキ（西洋ねぎ）と甘みのある白葱にじゃがいもを合わせてバターでじっくりとソテーしてから丁寧に裏ごししたピュレに、店舗で生クリームと牛乳を合わせて仕上げます。特徴であるぽってりと濃厚なとろみが、ひんやりとした心地よさを口の中に長くとどめ、野菜の甘みの余韻をゆったりと楽しませてくれます。暑い日にうれしい、濃厚ながらも清涼感のあるのど越しです。



ココアナナス～ココナッツ香るパイナップルドリンク～
730 円 (税込 803 円)

カレーの刺激を優しく包み込む、トロピカルで爽やかなデザートドリンクです。パイナップルとココナッツアイスを店舗でミキシングしてご提供します。パイナップルのフルーティーな酸味と、ココナッツアイスの甘く芳醇な香りが溶け合い、贅沢な余韻が広がります。お食事とご一緒にお口をさっぱりとさせるのはもちろん、デザートとしても満足感のある一品です。※お食事セットのドリンクは、プラス 300 円 (税込 330 円) で「ココアナナス」に変更できます。

Good JAPAN 御膳



黒×黒ハンバーグハッシュドビーフと洋風蟹玉ごはん膳
3,280 円 (税込 3,608 円)

濃厚なハッシュドビーフソースで楽しむ「黒×黒ハンバーグ」と国産紅ずわい蟹を贅沢に使用した「洋風蟹玉ごはん」をメインに、夏の涼やかな前菜として「薩摩川内鰻と野菜のテリーヌ」と「国産じゃがいもの冷製ビシソワーズ」をそれぞれハーフサイズでお楽しみいただける、国産素材を贅沢に味わえる御膳です。

※テリーヌには、はちみつを使用しております。

取り組み紹介：バラアートの導入

ロイヤルホストは、「いつの時代も地域に愛される日本で一番質の高いホスピタリティレストラン」をブランドビジョンに掲げ、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とコースターのデザインにバラアーティストの作品を起用します。夏を連想させるような力強い色味と明るい印象を持つデザインで、フェアメニューと個性豊かなアートが響き合う、特別な食体験をお楽しみください。

※敷紙とコースターはなくなり次第終了いたします。

〈御膳敷紙に使用したデザイン〉



作品名：木の実
Artist：郁也
Designer：チーム porepopo
Organization：地域支援センターポレポレ

〈コースターに使用したデザイン〉



作品名：ネオンなフルーツポンチ
Artist：金子正子
Designer：田中萌子
Organization：むつみ工房

【参考】ロイヤルホスト「夏のカレーフェア」の歩み

1983年に第1回を開催して以来、ロイヤルホストの夏の風物詩として多くのお客様にご愛顧いただいていた「夏のカレーフェア」は、今回で38回目を迎えます。これまでのフェアでは、インドをはじめとする世界各国の多様なカレー文化を研究し、独自のメニューとして提案してまいりました。現地のスパイス使いや本場の調理法を学び、そこにロイヤルホストが長年培ってきた伝統の洋食技術を融合させることで、他では味わえないオリジナルの味を追求し続けています。

ここでは、過去37回のカレーフェアをご紹介します。長年にわたって蓄積された知見、調理技術、そして情熱の結晶が、今回の“ロイヤルホスト史上最高のカレー”へと繋がっています。

ロイヤルホストのカレーフェアは、1983年の夏から始まりました。

過去37回開催の伝統カレーフェア



1983



1984



1985



1986



1987



1988



1989



1990



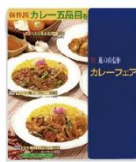
1991



1992



1993



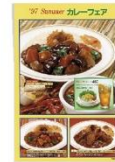
1994



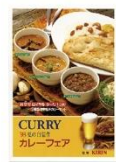
1995



1996



1997



1998



1999



2000



2001



2002



2003



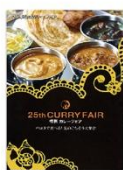
2004



2005



2006



2007



2008



2009



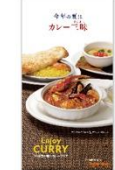
2010



2011



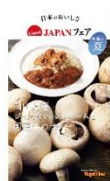
2012



2013



2014



2015



2016



2017



2018



2019

■ ロイヤルグループ店舗数：<https://www.royal-holdings.co.jp/co/group/storedata/>

■ ロイヤルグループ公式 YouTube チャンネル：https://www.youtube.com/@ROYAL_Holdings

〈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 PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ内) e-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。