

シーフード&ステーキのセット“サーフ&ターフ”登場 オマール海老が初登場『食旅！ボストンフェア』開催 5月15日（水）から全国のロイヤルホストでスタート

ロイヤルホストは、アメリカ合衆国発祥の地とされ古い歴史を持つ港町「ボストン」をテーマとし、ロイヤルホストならではの食材へのこだわりやコックの調理力によって生まれたメニューをご紹介します『食旅！ボストンフェア』を、5月15日（水）から全国216店舗で開催します。

ボストンは、ヨーロッパの雰囲気を持った町並みや学園都市としても知られる都市です。また港町であることから、食文化ではボストンを代表するメニューとして、ステーキとシーフードを組み合わせた“サーフ&ターフ”が知られています。アメリカでも歴史の古い街の一つであり、食をはじめ成熟した文化を持つことから、このたびの『食旅！ボストンフェア』の開催に至りました。

今回のフェアでは、昨年以來、シーフードを使った料理がご好評をいただいていることを踏まえ、“サーフ&ターフ”をロイヤルホストスタイルで表現したメニューをご提供します。アンガスサーロインステーキに加え、新登場の海の幸・オマール海老に、ケールサラダを組み合わせた「ギャザリング・ブラッター」をはじめ、デザートにはボストン名物・ボストンクリームパイをイメージした「ボストンクリームケーキ 〜グラス仕立て〜」をご用意しました。



ギャザリング・ブラッター（サフランライス付き）
オマール海老&アンガスサーロインステーキ



オマール海老のパエリア仕立て



ボストンクリームケーキ
〜グラス仕立て〜

ロイヤルホストは、今後も豊かな食の時間を過ごしていただき「おいしさの共有・共感」をしていただけるレストランを目指してまいります。

【海外料理フェア『食旅！ボストンフェア』概要】

販売期間：2019年5月15日（水）～2019年7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216店舗（駒沢店・銀座インズ店を除く）

※食材の収穫状況などによって、一部商品およびフェアメニューの販売終了時期が予定と異なる場合がございます。

※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。

※天候や収穫状況により、予定産地からの入荷ができない場合は、異なる産地の食材を使用させていただく場合がございます。

＜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

株式会社ブラップジャパン 担当 朝比奈、五味渕、野村
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。

『食旅！ボストンフェア』メニュー概要

※写真はイメージです。

ヨーロッパの影響を受け、アメリカの港町で育まれてきたボストンの食文化。今回のフェアではステーキとシーフードを組み合わせた“サーフ&ターフ”をはじめ、現地で受けたインスピレーションをもとに、ロイヤルホストのスタイルで生み出したメニューをラインナップしました。



ギャザリング・プラッター (サフランライス付き)
オマール海老&アングスサーロインステーキ

【単品】3,480 円 + 税 / 1,166kcal

人気メニューの一つであるアングスサーロインステーキに、弾けるような食感のオマール海老のグリルと、ケールサラダを組み合わせました。クリーミーなアメリカンソースや、爽やかな辛味のホースラディッシュソースをつけてお楽しみください。



オマール海老のパエリア仕立て

【単品】1,980 円 + 税 / 521kcal

サフランライスの上にムール貝やマッシュルームのほか、インゲンやトマトといった野菜を彩りよく散りばめ、オマール海老のグリルを一尾のせた贅沢な一皿。魚介の旨みを存分に味わっていただけのメニューです。お好みでレモンを搾り、アイオリックリームソースをつけてお召し上がりください。



サーフ&ターフ
～オマール海老とアングスサーロインステーキ～

【100g】2,480 円 + 税 / 490kcal※

【225g】3,480 円 + 税 / 864kcal※

ボストンのステーキハウスで定番のメニューが登場。特徴的な切れ込みを入れて盛りつけたオマール海老と旨み溢れるステーキ、それぞれの素材本来の美味しさをご堪能ください。ソースは「ドミグラスバターソース」「ガーリッククリームソース」「おろしゆずぽん酢ソース」「だし醤油とパセリガーリックバター」からお選びいただけます。

※ソースを含まない数値です。



クラブ&シュリンプロール

【単品】1,280 円 + 税※ / 679kcal

ボストンでは、ロブスターを挟んだロールと人気を二分するメニュー。蟹のほぐし身とバナメイ海老を使用し、青ネギとともにマヨネーズで混ぜ合わせ、山型パンに挟みました。ホースラディッシュソースをつけてピリ辛に、レモンを搾ってさっぱり風味でもお楽しみいただけます。

※「オマール海老のクリームスープ」とのセット価格は1,580 円 + 税



オマール海老のクリームスープ
～BISQUE～

【単品】580 円 + 税 / 110kcal

海老、蟹など甲殻類から出る旨みをベースに、フュメ・ド・ポワソン（魚介だし）や貝柱のだし、さらに牛乳、生クリームを加えたクリーミーなスープです。



ボストンクリームケーキ
～グラス仕立て～

【単品】480 円 + 税 / 328kcal

ボストン名物・ボストンクリームパイからイメージしたデザートです。スポンジケーキにプリュレクリームを挟み込み、チョコレートソースで覆いました。ステーキやシーフードを堪能した後に、ぜひデザートもボストン流をお楽しみください。