

ロイヤルホスト、3月6日（水）からグランドメニュー改訂 より上質に、健康的に楽しむメニューが充実 新生活や門出を祝う『季節のご馳走～春のおすすめ～』同時販売

ロイヤルホストは、3月6日（水）からグランドメニューの改訂を行います。今回の改訂では「黒毛和牛」など国産素材を使用したメニューをはじめ、上質な肉料理をボリュームのある野菜と組み合わせた健康的にお召し上がりいただけるメニューや食事に合うアルコールをご用意し、レストランで過ごす豊かな食事のひとつをご提案いたします。

また、同日より期間限定メニュー『季節のご馳走～春のおすすめ～』2品を販売いたします。米国農務省（USDA）の格付け認定による厳しい品質基準で選ばれた「サーティファイド・アングス・ビーフ®（CAB）」を使用したサーロインステーキにチキンやシーフードを組み合わせ、新年度の門出を祝うご馳走にふさわしいメニューに仕上げました。



「グルマンプレート」、「ガーリックトースト～バジルの香り～」、「アングスサーロインステーキサラダ」

「アングスサーロインステーキ ギャザリング・ブラッター」

【グランドメニュー改訂ポイント】

■ こだわりの国産素材「黒毛和牛」「真鯛」を使用した新メニュー

これまで期間限定フェアでご紹介してきた日本の生産者による価値ある国産素材をグランドメニューに取り入れ、よりご馳走感を感じていただける商品に仕上げました。

■ 上質な肉料理を、たっぷりの野菜とあわせて健康的に

健康的に食事を楽しみたい方へ、一皿でメインと野菜もしっかりとれる「アングスサーロインステーキサラダ」、「国産豚と彩り野菜の甘酢ソース」をご提案します。糖質を控えたいお客様にもご満足いただけるメニューです。

■ 新アルコールメニューにあわせたサイドディッシュも充実

ご馳走メニューを引き立てる新アルコールメニューと、「もう一品」を楽しめるサイドディッシュも充実させました。

ロイヤルホストは、今後もレストランの楽しさと時代にあわせた新たな価値を感じていただけるよう、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。

【グランドメニュー改訂 実施概要】

販売期間：2019年3月6日（水）～

販売店舗：全国のロイヤルホスト 217 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。

※営業時間により販売をしていない商品がございます。

<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

株式会社プラップジャパン 担当 朝比奈、五味淵、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。

【グランドメニュー改訂 主な新メニューご紹介】

ロイヤルホストならではの高品質な素材とコックの調理で仕上げた、価値あるメニューをお届けします。



アンガスサーロインステーキサラダ

1,580 円+税 / 577kcal

CAB サーロインステーキ、ケールサラダ、ポテトフリットを一度に味わえる贅沢なサラダ。上質な料理を食後感軽く楽しめます。

※ドレッシングにはちみつを使用しています。



国産豚と彩り野菜の甘酢ソース

1,180 円+税 / 576kcal

柔らかい国産銘柄豚、ナス、玉葱、パプリカ、人参など色々な野菜を甘酢ソースとあわせ、温ケール&ブロッコリーを添えた健康的な一品です。



グルマンプレート

580 円+税 / 250kcal

グルマンとは「食いしんぼう、食道楽」の意味。バランス良く組み合わせた冷菜と温かいポテトグラタンを楽しめます。ワインのお供や軽い前菜としてもおすすめです。



真鯛・海老・帆立のあつあつグリル ～温野菜添え～

1,780 円+税 / 481kcal

国産真鯛、北海道オホーツク産の帆立、海老に彩りよく温野菜を添え、ご飯に合う醤油ベースのソースで仕上げました。お好みでレモンを搾ってお召し上がりください。



黒毛和牛 ZEN 和牛ステーキご飯& 海老と帆立のあつあつグリル(小)

2,480 円+税 / 1118kcal

柔らかく甘みのある黒毛和牛ご飯に、シーフードの紙鍋を組み合わせ、小さなスイートポテトをつけた御膳です。



黒×黒ハンバーグ おろしきのごテリヤキソース

190g 1,180 円+税 / 715kcal
250g 1,480 円+税 / 868kcal

国産の黒毛和牛と黒豚を独自の配合で調理したロイヤルホスト特製ハンバーグを、テリヤキソースで和風に仕上げました。大根おろし、きのこをトッピングしてさっぱりと。

※写真は 250g です

アルコールメニュー



ボルドー ボー・メーヌ

(白) ソーヴィニオン・ブラン
(赤) メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン

フルボトル 各 1,780 円+税

フランス・ボルドー地方の名門ドゥルト社のワインです。



獺祭(だっさい) 純米大吟醸 磨き三割九分

(180ml) 780 円+税

華やかな上立ち香と蜂蜜のようなきれいな甘み、長い余韻が特徴。冬のフェアで人気となりグランドメニューで継続販売いたします。



レモンサワー

480 円+税

爽やかなレモンの酸味が食事に良く合います。

期間限定メニュー『季節のご馳走～春のおすすめ～』



アンガスサーロインステーキ ギャザリング・ブラッター

2,780 円+税 / 1279kcal

CAB サーロインステーキ、ケイジャンチキン&シュリンプグリルを、ケールサラダと共に彩り鮮やかに盛り合わせました。ドミグラスバターソースはアンガスステーキに、ブラックペッパーが香るチーズクリームソースはサフランライスにかけても、チキンとシュリンプに合わせても好相性です。

※ドレッシングにはちみつを使用しています。



アンガスサーロインステーキ ミックスグリル

1,980 円+税 / 754kcal

CAB サーロインステーキ、ソーセージ、チキングリル(テリヤキソース)を組み合わせました。

※ステーキソースをお選びいただけます。
※カロリー及び塩分はソースを含みません。

【『季節のご馳走～春のおすすめ～』 概要】

販売期間：2019年3月6日(水)～4月中旬(予定)

販売時間：11:00～22:00

販売店舗：全国のロイヤルホスト 215 店舗
(駒沢店、銀座インズ店を除く)

※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。