

復活！「食旅・ボストンフェア」の第2弾、オマール海老が再入荷

『オマール海老とステーキ』

9月4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、今年の5月から6月末にかけてご好評をいただいた『食旅！ボストンフェア』の第2弾として、『オマール海老とステーキ』を、9月4日（水）から全国のロイヤルホストで開催します。本フェアでは、シーフードとステーキを共に楽しめる料理と、お酒のお供や軽食に最適なサイドディッシュの組み合わせをテーマに、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。

海の幸として人気のオマール海老は、肉厚でプリプリとした弾力のある食感が特徴です。今回、オマール海老がロイヤルホストに再入荷し、『食旅！ボストンフェア』に続いてお客様にご提供できる運びとなりました。人気のアンガスサーロインステーキとオマール海老のおいしさを一度に楽しめる「サーフ&ターフ」スタイルのメニューは、今回のフェア第2弾も再登場。また、今回は、オマール海老の旨みと食感を存分にご堪能いただける新たなサイドメニュー2品が登場します。

復活！食旅！ボストンフェア



サーフ&ターフ
～オマール海老とアンガスサーロインステーキ～
(225g)



オマール海老とやりのフリット盛り合わせ

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。

【フェア『オマール海老とステーキ』 概要】

販売期間：2019年9月4日（水）～2019年9月下旬（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・長崎駅ビル店・新横浜駅ビル店を除く）

※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

株式会社プラップジャパン 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。

『オマール海老とステーキ』メニューのご紹介

※写真はイメージです。

今回、人気の高いオマール海老が再入荷。濃厚な旨みと独特の食感を、ロイヤルホストのスタイルで活かしたメニューをラインアップ。ステーキと組み合わせたメニューのほか、オマール海老を存分にご堪能いただけるサイドメニュー2品も新たに登場します。



ギャザリング・ブutter (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

【単品】3,480 円 + 税 / 1,166kcal

人気メニューの一つであるアンガ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。



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、小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 / 790kcal



NEW

オマール海老のグリル

【単品】1,280 円 + 税 / 91kcal

フェア第1弾の実施時にお客様より頂戴したご要望にお応えし、オマール海老を気軽に味わっていただける単品メニューを新たにご用意しました。オマールのみのシンプルな美味しさ、さっぱりとしつつも濃厚な味わいをお楽しみください。



オマール海老のバエリア仕立て

【単品】1,780 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、アイオリクリームソースをつけてお召し上がりください。



←225g



↓100g

サーフ&ターフ

～オマール海老とアンガ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。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」「だし醤油とバ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。



NEW

オマール海老とやりいかのフリット盛り合わせ

【単品】1,580 円 + 税 / 613kcal

グリルしたオマール海老に、やりいかのフリットやフライドポテトを組み合わせた、おつまみに最適なメニュー。ビールやワインといったアルコールとご一緒に、また軽食やサイドディッシュとしてお楽しみいただけます。