ROYAL News Release

Hospitality Restaurant Royal Host

2020年2月17日
ロイヤルホールディングス株式会社

# ロイヤルホスト、３月４日（水）からグランドメニュー改訂
# お客様の多様化するニーズに応える新メニューを充実
## ～軽食・大人気ステーキメニューの拡充、ヴィーガンカレーソースなどが新登場～

ロイヤルホストは、3月4日（水）にグランドメニューを改訂いたします。今回の改訂では多様化するお客様のニーズにお応えするため、軽食、スモールサイズ(100g)のサーロインステーキメニューを増やしました。また、小さなデザートまで楽しめる新たなスペシャルセットの導入、ヴィーガン対応など、より一層、メニューの充実を図りました。コース料理の気分を味わいたい方、ご年配の方、訪日外国人など、多くのお客様のご要望に応えられるようなラインアップをご用意しております。

**【グランドメニュー改訂ポイント】**

### ■ 多様化するお客様のニーズに応える新メニュー

「少しだけステーキを食べたい」「コース風に楽しみたい」「自分のお気に入りのメニューを組み合わせて食べたい」「軽めの食事をしたい」など、様々なお客様の声にお応えし、100g の小さめステーキ、スペシャルセットメニュー、食事のバリエーションを増やせる少量満足のサイドディッシュ、自社工場開発・製造のヴィーガンカレーソースを使用したベジタブルカレー※などを新たにご用意しました。

※動物性食材を直接使用していませんが、キッチン内では、他の食品と同じ調理器具、揚げ油を使用しています。

### ■ 既存商品をブラッシュアップ＆季節限定の人気メニューがグランドメニューに

「ずわい蟹・海老・いくらのパエリア仕立て」、「蟹・海老・アボカドのサンドイッチ」など、既存メニューに人気の具材を加えて、よりご満足いただける内容にリニューアルしました。
毎年恒例「カレーフェア」で人気の「カシミールビーフカレー」が、グランドメニューに仲間入りします。

### ■ 日本食を楽しめる黒毛和牛のすき焼き・和風パスタが新登場

2019年のフェア「季節のご馳走」で初登場した、「黒毛和牛のすき焼き」がグランドメニューに加わります。こだわりの淡路島の生パスタを用いたメニューには、和風ソースのスパゲティ2品を新たにご用意しました。

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　：　2020 年 3 月 4 日（水）～
販売時間　：　11:00～
販売店舗　：　全国のロイヤルホスト 219 店舗

※一部取り扱いのない店舗、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　岡根谷、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。**

### ギャザリング・プラッター

2,480 円+税 / 1151kcal

ケールサラダ、海老・蟹・アボカドのデリサラダ、スパイシーチキン、グリルシュリンプ、アンガスサーロインステーキをワンプレートでお楽しみいただける一品です。

※サラダのドレッシングにはちみつを使用しています。

### 蟹マヨコーンのピザ

680 円+税 / 364kcal

ふんわり食感のピザ生地に蟹とコーンをトッピング、マヨネーズをかけて焼き上げた、スモールサイズのピザです。他のサイドディッシュと組み合わせたお食事はもちろん、軽食としてもオススメです。

### あつあつ鉄板蟹グラタン ～じゃがいも・マカロニ入り～

680 円+税 / 373kcal

マカロニ、チキン入りのグラタンソースに、じゃがいもと蟹を加え、パルメザンチーズを振って焼き上げました。他の料理との相性も抜群です。

### ずわい蟹・海老・いくらの パエリア仕立て

1,780 円+税 / 588kcal

サフランライスに野菜をのせ、魚介のブイヨンでオーブン焼きに。ずわい蟹、海老のグリル、いくら、ムール貝をのせました。

### 蟹といくらの和風クリームソース

1,280 円+税 / 549kcal

かつおや昆布だしベースに、柚子胡椒、生姜、レモン汁等が加わった和洋ミックスソースを絡め、蟹やいくら、きのこ、松前漬けをトッピングした、和風パスタです。

### 黒毛和牛ときのこの和風ソース

1,680 円+税 / 643kcal

紀州産梅、かつおと昆布だしをきかせた、まろやかな酸味のソースが、黒毛和牛(約 50g)の旨みを引き立てるパスタです。

## コース風に楽しめる「スペシャルセット」が新登場！

（セット一例）

◀アンガスサーロインステーキ（100g）
＆天然海老フライと紅ずわい蟹のクリームコロッケ　2,180 円+税
＋スペシャルセット
（ロイヤルのオニオングラタンスープ＋サラダ＋ライス　又は　パン＋ドリンク
＋ほろにがカフェゼリー　又は　ちいさなスイートポテト）　890 円+税
※平日ランチタイム 830 円+税

<u>メインディッシュ</u>

- アンガスサーロインステーキ（225g）
- アンガスサーロインステーキ（100g）
  ＆天然海老フライと紅ずわい蟹のクリームコロッケ
- 黒×黒ハンバーグ
- 海老と帆立のシーフードドリア
- ロイヤルクラシックビーフシチュー

※メニューよって価格が異なります。

### ベジタブルカレー＆雑穀ごはん

1,280 円+税 / 572kcal

自社製ヴィーガンカレーソースを使用したベジタブルカレー。雑穀ごはん（キヌア、チアシード etc 入り）揚げ野菜などからなる彩り豊かなカレーです。

※ベジタブルカレーには、動物性食材を直接使用していませんが、キッチン内では、他の食品と同じ調理器具、揚げ油を使用しています。

**No pork No alcohol**
**豚、豚肉由来の成分**
**アルコール不使用の**
**ヴィーガンカレーソースを**
**使用した新メニュー！※**