

誕生55周年の【ロイヤルホスト】

9月16日（水）グランドメニュー改定

～王道の洋食&世界の料理が充実！豊かな食のひとときをお届け～

ロイヤルグループが展開する「ロイヤルホスト」は、2026年9月16日（水）にグランドメニューを改定いたします。本年12月に迎えるロイヤルホスト誕生55周年に向け、洋食や世界の料理フェアを通して培ってきた知見や技術を活かし、コックがひと手間をかけるできたての美味しさをお楽しみいただけるバラエティ豊かなラインアップを展開いたします。



※画像はイメージです。

今回のグランドメニュー改定は、ロイヤルホストらしい王道の洋食や世界の料理、過去の人気メニューがお楽しみいただけるラインアップとなっています。王道の洋食では、ロイヤルホスト伝統のビーフシチューと、コックが店舗でひと手間加える海老フライなどを一度に味わえる「ビーフシチューと手仕込み海老フライ&紅ずわい蟹のクリームコロッケプレート」をはじめ、さまざまな味わいを楽しめるコンビネーションメニューを充実させました。世界の料理では、アメリカ南部で親しまれている料理をロイヤルホストらしくアレンジした「スパイスチキン&フレンチトースト」など、一度に多彩な美味しさをご堪能いただけるメニューを取り揃えました。過去ご好評いただいたガパオライスと、1990年のフェアで初登場したグリーンカレーを組み合わせた「ガパオライス&グリーンカレー」も登場します。

また、メインディッシュとしてもご満足いただけるボリュームの「グリルサーモンサラダ」や、お酒と一緒に楽しみいただける「ガーリックシュリンプ」や「スパニッシュポテト」などのアパタイザーメニューも登場します。日常のさまざまなシーンを彩るバラエティ豊かなメニューを通して、ご家族やご友人など大切な方とのお食事はもちろん、おひとりでの食事でも、豊かな食のひとときをお過ごしいただけます。

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。

■グランドメニュー改定 概要

販売期間：2026年9月16日（水）～

販売時間：10時30分～

販売店舗：ロイヤルホスト 計206店舗 ※配信日時点の店舗数です。

※以下の商業施設、病院、空港、および閉店予定の店舗（計12店舗）は対象外です。

名古屋ヶ丘店、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 centrair gourmet kitchen、神戸空港店、広島空港店、大分空港店、熊本空港店、鹿児島空港店、那覇空港店、香椎店（8月31日（月）閉店）

※価格と販売期間、販売時間が異なる店舗がございます。 ※一部商品の価格を改定させていただきます。

〈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 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：山本（080-4191-6278）、久光（080-4652-4615）、樽井、牧田

※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。



**ビーフシチューと手仕込み海老フライ&
紅ずわい蟹のクリームコロッケプレート**
2,680円（税込2,948円）

赤ワインやブイヨンでじっくり煮込んだロイヤルホスト伝統のビーフシチューとコックが店舗で手仕込みをする海老フライ、紅ずわい蟹のクリームコロッケ、ケールサラダ、バターブレッドを一度に楽しめる贅沢なご馳走プレートです。



**国産ポークロースステーキと手仕込み海老フライ&
紅ずわい蟹のクリームコロッケ**
1,980 円（税込 2,178 円）

一度も冷凍せず店舗に届く北海道産ブランド豚「ゆめの大地」のポークジンジャーとコックが店舗で手仕込みをする海老フライ、紅ずわい蟹のクリームコロッケといった王道の洋食メニューを贅沢に盛り合わせた一皿です。



**アトランティックサーモンのグリルと
牡蠣フライ&雑穀ごはん**
2,580 円（税込 2,838 円）

チャーブローラーで香ばしく焼き上げたアトランティックサーモンのグリルと岡山県邑久町虫明（おくちょう・むしあげ）産牡蠣のフライ、ドミグラスバターソースで洋風に仕立てた雑穀ごはん、ケールサラダをワンプレートで。



ガパオライス&グリーンカレー
1,980 円（税込 2,178 円）

かつてご好評をいただいた人気メニューのガパオライスと、1990 年のカレーフェアで初登場したグリーンカレーを一緒に。ガパオライスとグリーンカレーの絶妙なマッチングをお楽しみください。

※「ロイヤルホストのガパオライス」単品もごさいます。
1,380 円（税込 1,518 円）



スパイスチキン&フレンチトースト
1,630 円（税込 1,793 円）

フライドチキンとワッフルにシロップを合わせた主にアメリカ南部で親しまれている定番料理を、ロイヤルホストスタイルにアレンジしました。自社のセントラルキッチンで製造したフレンチトーストにシロップをかけ、有塩バターでグリルしたバナナ、揚げたてのスパイスチキンと一緒にどうぞ。甘さと塩気が織りなす絶妙な味わいをお楽しみください。



チキンパルメザン
1,880 円（税込 2,068 円）

アメリカで親しまれている定番料理、チキンパルメザンをロイヤルホストスタイルで。チーズとパン粉をまとわせた鶏むね肉にさらにチーズをのせてオーブンで香ばしく焼き上げ、自社のセントラルキッチンで製造したトマトソースに重ねました。お好みでタバスコをかけるアレンジや、ソースをガーリックバタープレートやバターが香るスパゲッティに絡めてお楽しみいただくのがおすすめです。

2026 年 9 月 グランドメニュー改定 新商品（一部）

※画像はイメージです。



ロイヤルホストサラダ
630 円（税込 693 円）

新鮮な国産野菜、ロースハム、ポテトサラダ、ゆで卵などをバランスよく合わせた、ロイヤルホストの新定番コンビネーションサラダです。ドレッシングは、コーン・オニオン・グリーンゴッデスの 3 種からお選びいただけます。
※ブロッコリーは国産ではございません。



グリルサーモンサラダ
1,480 円（税込 1,628 円）

香ばしく焼き上げたアトランティックサーモンのグリルを主役にした、主食としてもご満足いただける贅沢なメインディッシュサラダです。ドレッシングは、コーン・オニオン・グリーンゴッデスの 3 種からお選びいただけます。



ガーリックシュリンプ
780 円（税込 858 円）

ガーリックの風味が海老の甘みを引き立てる、シンプルながら奥深い味わいの一皿です。お酒と一緒にぜひお楽しみください。



スパニッシュポテト
680 円（税込 748 円）

スペインで親しまれている、フライドポテトと半熟の目玉焼きの組み合わせに、ガーリックマヨネーズとパプリカソースを合わせました。卵を崩しながら全体によく絡めてお召し上がりください。

■ 主な価格改定商品

一部商品の価格改定をいたします。スパゲッティ類やカレー、オムライスなどの商品を+50 円から+150 円（税込 55 円から 165 円）の幅で改定いたします。詳細は、9 月 16 日（水）以降、ロイヤルホスト公式ホームページ内メニューページをご覧ください。

ロイヤルホスト公式ホームページ内メニューページ：<https://www.royalhost.jp/menu/>

■ 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