

誕生55周年を迎えるロイヤルホストが贈る「秋の美食体験」 秋のグリル料理～ロイヤルホストが受け継ぐ伝統と新たなソースの魅力～ ～9月29日（火）より全国のロイヤルホストで販売～

ロイヤルグループが展開する「ロイヤルホスト」は、「秋のグリル料理～ロイヤルホストが受け継ぐ伝統と新たなソースの魅力～」を2026年9月29日（火）より期間限定で開催いたします。



※画像はイメージです。

本年12月に誕生55周年を迎えるロイヤルホストは、これまで培ってきた料理の知見と調理技術を生かした『ソース』の魅力を存分にお楽しみいただけるグリル料理をお届けします。近年、目にする機会が少なくなったクラシックソースにあらためて光を当て、伝統の味わいにロイヤルホストらしい独自の創意工夫を加えることで、時代を超えて愛されるその美味しさをお届けいたします。

熟す前に収穫したこしょうを使用したフランス料理の伝統的なソースで味わう「サーロインステーキ ポワヴル・ヴェールソース」、マディラ酒を使った芳醇な香りのソースが引き立つ「ゆめの大地豚ロースの網焼き マディラソース&牡蠣と海老のプロシエット」、きのこの旨みを加えたドミグラスソースに生クリームを合わせた「はまゆうどり胸肉のソテー シャスールソース&牡蠣と海老のプロシエット」、日本伝統の甘辛く香ばしい味わいが魅力の「黒×黒ハンバーグとチキンのコンビネーショングリル 和風照り焼きソース」をご用意いたします。各グリルには、料理の美味しさをさらに引き立てるペアリングワインもご提案いたします。さらに「きのこのオムレツ・ペリグーソース」は、トリュフの名産地フランス・ペリゴール地方に由来する「ペリグーソース」を使用。トリュフと卵の王道の組み合わせを満喫できる一品です。ぜひスペシャルフェアコースでサラダやスープと共に楽しみください。

また、今回のフェアでは日本各地の産地や素材の魅力をお届けするロイヤルグループの企画「Good JAPAN」も実施。北海道産「ゆめの大地ポーク」や宮崎県産「はまゆうどり」、熊本県・火の国ファームの本田晃久氏が育てる人参や、埼玉県・大平きこ研究所の大平洋一氏が育てる黒舞茸（真）など、生産者が情熱を注いで育て上げた質の高い国産素材を使用し、日本の恵みを味わっていただけます。ロイヤルホストが贈る秋の美食体験を、心ゆくまでご堪能ください。

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。

■「秋のグリル料理～ロイヤルホストが受け継ぐ伝統と新たなソースの魅力～」販売概要

販売期間：2026年9月29日（火）～11月下旬（予定）

※期間中の店舗休業日：11月12日（木）（予定、一部店舗を除く）

販売時間：10時30分～

販売店舗：ロイヤルホスト 計204店舗 ※配信日時点の店舗数です。

※以下の店舗（計14店舗）は販売対象外です。

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、名古屋ヶ丘店、名古屋屋橋店、

京都高島屋 S.C.店、神戸空港店、広島空港店、九州大学病院店、大分空港店、熊本空港店、鹿児島空港店、那覇国際通り店、那覇空港店

※価格と販売期間、販売時間が異なる店舗がございます。

**Good JAPAN**

「Good JAPAN」は、産地や素材の背景、その土地ならではの食文化を大切にし、素材本来の美味しさを活かしたメニューを通して日本各地の魅力を届けるロイヤルグループの企画です。



〈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。

「秋のグリル料理～ロイヤルホストが受け継ぐ伝統と新たなソースの魅力～」商品紹介

※画像はイメージです。



サーロインステーキ ポワヴル・ヴェールソース

3,580 円 (税込 3,938 円)

「ポワヴル・ヴェールソース」のポワヴルは「こしょう」、ヴェールは「緑」の意味。熟す前に収穫された瑞々しい緑色のこしょうを使用した伝統的なソースです。本来はコニャックで香りづけしますが、ロイヤルホストではポートワインを合わせ、ほんのり甘みのあるまろやかな味わいに仕上げています。チャープロイラーで香ばしく焼き上げ、埼玉県産黒舞茸（真）としめじのソテーをのせたサーロインステーキとともにご堪能ください。

※ソースにルビーポートワインを使用しております。20 歳未満の方・妊娠中の方やアルコールが気になる方はお控えください。



ゆめの大地豚ロースの網焼き マディラソース&牡蠣と海老のプロシエット

2,230 円 (税込 2,453 円)

「マディラソース」はフンドボー（出汁）にマディラ酒を合わせた、フランス料理を代表する伝統的なソースです。芳醇な香りと甘みをまとった深い味わいが、北海道産ゆめの大地ポークのステーキを格調高い一皿へと引き立てます。牡蠣と海老のプロシエット、熊本県・火の国ファームのにんじんのピューレとともに楽しみください。



はまゆうどり胸肉のソテー シャスールソース&牡蠣と海老のプロシエット

2,230 円 (税込 2,453 円)

「シャスールソース」のシャスールは「獅師風」という意味で、フランス料理の伝統的なソースです。山のきのこの旨みを加えたドミグラスソースに生クリームを合わせたまろやかな味わいが特徴で、鶏肉との組み合わせが定番です。埼玉県産黒舞茸（真）としめじのソテーをのせた宮崎県産はまゆうどり、牡蠣と海老のプロシエット、熊本県・火の国ファームのにんじんのピューレとともにどうぞ。



黒×黒ハンバーグとチキンのコンビネーショングリル 和風照り焼きソース

2,030 円 (税込 2,233 円)

「照り焼き」は、日本で古くから親しまれてきた伝統的な調理法ですが、今ではその香ばしく甘辛い味わいがソースとしても広く親しまれ、海外でもさまざまな料理に使われています。世界中で愛される和の美味しさを、ロイヤルホスト定番の黒×黒ハンバーグ、チキンのグリルと一緒に召し上がりください。



きのこのオムレツ・ペリグーソース スペシャルフェアコース

2,470 円 (税込 2,717 円)

平日ランチタイム：2,410 円(税込 2,651 円)

単品：890 円 (税込 979 円)

「ペリグー」は、トリュフの名産地として知られるフランス・ペリゴール地方に由来します。フンドボー（出汁）にマディラ酒を合わせたマディラソースにトリュフを加えたペリグーソースは、フランス料理を代表する高級ソースのひとつです。トリュフと卵は王道の組み合わせ。ご注文をいただいてからコックが丁寧に仕上げるオムレツとペリグーソースが織りなす、絶妙な香りと味わいのハーモニーをお楽しみください。

スペシャルフェアセットメニュー内容：きのこのオムレツ・ペリグーソース

7種の国産野菜のガーデンサラダ

きのこ薫るポーチドエッグ入り オニオンスープ※

パン（ライスに替えられます）

選べるプチデザート

ドリンク

※ポーチドエッグは鶏卵加工品を使用しております。



「秋のグリル料理～ロイヤルホストが受け継ぐ伝統と新たなソースの魅力～」商品紹介

※画像はイメージです。



北海道産きたあかりのグラタン・ドフィノア

330 円 (税込 363 円)

フランス南東部のドーフィネ地方発祥の伝統的なフランス料理。薄切りにしたじゃがいもを生クリームなどととも焼き上げるグラタンで、肉や魚料理の付け合わせとして親しまれています。グリル料理と共にぜひお楽しみください。



きのこ薫るポーチドエッグ入りオニオンスープ

650 円 (税込 715 円)

自社のセントラルキッチンでじっくり煮込んで琥珀色に仕上げたコンソメスープと、飴色になるまで炒めた玉ねぎを合わせた風味豊かなオニオンスープに、埼玉県産黒舞茸（真）としめじのバターソテーを合わせ、ポーチドエッグ※を浮かべました。

※ポーチドエッグは鶏卵加工品を使用しております。



7種の国産野菜のガーデンサラダ

650 円 (税込 715 円)

7種の国産野菜（かぶ、クレソン、レタス、かぼちゃ、ミニトマト、レッドオニオン、レッドキャベツ）と蒸し鶏を合わせたサラダです。かぶの瑞々しさとクレソンのほろ苦さをお楽しみください。

◆おすすめペアリング◆

●サーロインステーキ ポワヴル・ヴェールソース with 藍茜

チャブロイラーで香ばしく焼き上げたサーロインステーキに、ソースの濃厚な旨みと藍茜の優しい渋みがしっとりと寄り添い、緑こしょうの刺激が後味をすっきりと引き締めてくれます。

●ゆめの大地豚ロースの網焼き マディラソース&牡蠣と海老のプロシュット with 藍茜

豚ロースの甘みに、藍茜の優しい果実味としっとりとした渋みが心地よく寄り添います。濃厚なマディラソースをまろやかに引き立てる、上品で軽やかな組み合わせです。

●はまゆうどり胸肉のソテー シャスールソース&牡蠣と海老のプロシュット with カッセルロ・デル・ディアプロ（赤）

野菜の旨みが詰まったシャスールソースと、力強い果実味を持つ赤ワインが絶妙なバランス。しっとり焼き上げた鶏胸肉や、香ばしい牡蠣と海老の深いコクが、ワインの程よい渋みと見事に調和します。

●黒×黒ハンバーグとチキンのコンビネーショングリル 和風照り焼きソース with 萌黄

甘辛い照り焼きソースと大根おろしのさっぱりした風味に、萌黄の爽やかな酸味が重なり、お肉のコンビネーションを軽やかに楽しめます。濃厚なハンバーグの肉汁を、ワインのミネラル感が心地よく引き締め、後味を美しく整えます。

●きのこのオムレツ・ペリグーソース with ルビーポートサワー

トリュフが香る濃厚で芳醇なソースに、華やかで甘酸っぱいポートワインサワーが重なり、きのこのオムレツの旨みを一層引き立てます。

※20歳未満の方、自動車の他、ナンバープレートの付いた各種車両、および自転車等の軽車両を運転の方には、アルコール販売はいたしません。

※グループの方針として、開栓後のアルコールのお持ち帰りはお断りしております。

ワイン

※画像はイメージです。

※20歳未満の方、自動車の他、ナンバープレートの付いた各種車両、および自転車等の軽車両を運転の方には、アルコール販売はいたしません。

※グループの方針として、開栓後のアルコールのお持ち帰りはお断りしております。

※ラベル・ビンテージは異なる場合がございます。

日本ワイン シャトー・メルシャン クオリティシリーズ

ていねいに愛情を注ぎ育てられた日本産のブドウのみを使い、日本を代表するブレンドワインとして産地・品種に縛られず、日本庭園のような完全なる調和を目指してブレンドされた、究極のバランスをめざした日本ワインです。

①



②



①シャトー・メルシャン 藍茜（あいあかね／赤）

輝きのあるルビーの色合いで、赤い果実の香りと、心地よい酸と柔らかなタンニンの味わいを感じられるワインです。

②シャトー・メルシャン 萌黄（もえぎ／白）

輝きのあるレモンイエローで、いきいきとした酸とミネラル感、豊かな果実の風味を感じられるワインです。

● 藍茜・萌黄 各種

フルボトル 2,480 円（税込 2,728 円）

デキャンタ 1,780 円（税込 1,958 円）

グラス 580 円（税込 638 円）

※秋の grill 料理フェアメニューをご注文のお客様には、藍茜または萌黄のグラス 1 杯目を 480 円（税込 528 円）でお付けいたします。



ルビーポートサワー

580 円（税込 638 円）

ポルトガル北部ドウロ地方で造られ、発酵途中にブランデーを加えてアルコール度数を高めた甘口の酒精強化ワイン。「ポルトガルの宝石」とも称され、濃厚な甘さとコクから主に食後酒として親しまれているポルトガルを代表するワインです。今回は、果実の風味が豊かなサンデマンルビーポートのレモン炭酸割りをご用意しました。



カッセルロ・デル・ディアブロ カベルネ・ソーヴィニヨン（赤）

ミニボトル(250ml)

880 円(税込 968 円)

熟した果実とバニラの香り、上品なタンニンのバランスが良いチリ産の赤ワインです。



■ロイヤル株式会社 首席料理長・西田 光洋 コメント

古典的なソースには、長い年月をかけて磨き上げられ、愛されてきた味わいがあり、料理のスタイルや流行が移り変わっても、その奥深い美味しさが色あせることはありません。近年、そうした伝統的なソースに触れる機会も少なくなりつつありますが、だからこそ、その魅力に光を当て、ロイヤルホスト流に仕立てました。受け継がれてきたクラシックなソースが持つ普遍的な美味しさを、心ゆくまで堪能ください。

「秋のグリル料理～ロイヤルホストが受け継ぐ伝統と新たなソースの魅力～」生産者紹介



■【人參】熊本県菊池郡菊陽町 火の国ファーム 本田 晃久さん

「この土地だからこそ、美味しい人參ができる」そう語る本田さんは、阿蘇の火山灰がもたらした極上の「黒ボク土」に日々感謝し、並々ならぬ手間暇をかけて人參を育てています。本田さんの人參は、瑞々しく、爽やかな甘みが特長です。

本フェアでは、その人參をバター・生クリームと合わせてピューレに仕上げました。「ゆめの大地豚ロースの網焼き マディラソース & 牡蠣と海老のプロシット」、「はまゆうどり胸肉のソテー シャスールソース & 牡蠣と海老のプロシット」でお楽しみいただけます。



■【黒舞茸（真）】埼玉県飯能市 大平きのご研究所「茸土」大平 洋一さん

大平さんは、20 年以上にわたり舞茸栽培に向き合い、天然舞茸に近い豊かな香りと深い旨みを追求し、「本物の舞茸」を目指しています。「真」という名には、本物を追求し続ける茸土の揺るぎない信念が込められています。本フェアでは、その黒舞茸を店舗でしめじとバターとソテーし、グリル料理やスープとともにお召し上がりいただけます。



Good JAPAN

「秋のグリル料理～ロイヤルホストが受け継ぐ伝統と新たなソースの魅力～」食材紹介

※画像はイメージです。



北海道産 ゆめの大地ポーク

“ゆめの大地”は 4 種類の品種をバランスよく掛け合わせた日本オリジナルの豚肉。衛生レベルの高い畜舎で、きめ細やかな生産管理のもと、北海道の豊かな大地でストレスなくすくすくと育ちます。一度も冷凍せずブロック肉の状態が届き、店舗で丁寧にカットして使用します。柔らかな食感と口どけの良い脂身、噛むほどに広がる旨みをご堪能ください。



宮崎県産 はまゆうどり

宮崎の豊かな自然に囲まれた契約・直営農場で育てられた、こだわりの銘柄鶏「はまゆうどり」。ハーブを配合した飼料で育ち、優しく上品な味わいと、ふっくらと柔らかな肉質が楽しめます。

※はまゆうどりは全農チキンフーズ株式会社の登録商標です。



北海道産 きたあかり

男爵いもとヨーロッパ原産のじゃがいもを交配して生まれた、心地よいホクホク感と豊かな甘みをあわせ持つじゃがいもです。

■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