Good JAPAN

Good JAPAN

夏のご馳走

鹿児島県産うなぎと日本ワイン

販売期間／2025年6月15日(水)～9月上旬予定
※期間中の店舗休業日：7月10日(木)、9月4日(木)(子定、一部店舗を除く)
※お盆期間は一部メニューを休止いたします(8月10日(土)～8月17日(日)予定)
販売時間／10時30分～
販売店舗／全国のロイヤルホスト
(空港店舗、九州大学病院店、名古屋駅・丸店、京都高島SDC店を除く)
※販売価格、期間、時間が異なる店舗がございます。
※写真はイメージです。

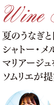
召し上がれ日本の恵み 国産素材

鹿児島県産うなぎ

鹿児島県は、国内の黄鰻うなぎ生産量の約40%を占めています。

※水産庁「にほんうなぎ資源の現状と利用」資料(2025年1月時点)

鹿児島県の北西部に位置し、豊かな地下水資源と温暖な気候に恵まれた薩摩川内市で育てられたうなぎは身がふっくらとして脂がのっており濃厚な味わいが特徴です。



Wine Pairing

Château Mercian

夏のうなぎと日本ワイン シャート・メルシャンのマリアージュをソムリエが提案

メルシャン株式会社
ソムリエ 関根 健

シャート・メルシャン 山梨甲州

- ① フルボトル 2,980円(税込3,278円)
- ② チキャンク 1,880円(税込2,068円)
- ③ グラス 630円(税込693円)

MORE >>>

和風味噌やリンゴといったさまざまな薬味の香りが漂わしたく、心地よく軽くしっかりとした酸味のある本日のワインです。

Good JAPANスペア商品にはプラスワンとして特別100円で提供いたします。

特別価格 ワン 530円(税込583円)

シャート・メルシャン 山梨マスカット・ベーリーA

- ① フルボトル 2,980円(税込3,278円)
- ② チキャンク 1,880円(税込2,068円)
- ③ グラス 630円(税込693円)

MORE >>>

赤い果実を連想させる香りと軽い渋みとフレッシュな味わいのワイン。

オリジナルビンでの提供は数量限定です。

夏にぴったり！ 爽やかなおすすめのアルコールドリンク

① スプリッツァー グラス630円(税込693円) MORE >>>

シャート・メルシャンと山梨甲州と炭酸とレモンを絡ませたさっぱりフルーツ感のアペールコンクリング。

② スプリッツァーレッド グラス630円(税込693円) MORE >>>

シャート・メルシャンと山梨マスカット・ベーリーAと炭酸とエルベッセ絡ませたさっぱりフルーツ感のアペールコンクリング。

Non Alcohol
スパークリングアルコールゼロ
ノンアルコール飲料
ベルガモットの香り、ハーブ系のアクセントが強い爽快感のあるスパークリング。
630円(税込693円) MORE >>>

日本ワインを使ったオリジナル赤ワインソース

山梨ベーリーA(赤ワイン)に合わせるように、ハーブ系の香りが強い、ベルガモットの香りが、うなぎに合う。

オリジナル赤ワインソース

※オリジナルビンでのソースは、数量限定でご提供いたします。
なくなり次第、通常の調味料でご提供します。

うなぎとたまごのビラフ仕立て

バターライスで仕上げたビラフに、鹿児島産産うなぎとたまご を盛り付けた、はとむぎオリジナル&マイソースを合わせました。うなぎ半蒲焼&炭酸アンガスステーキ、うなぎ半蒲、うなぎ1蒲のラインナップをお選びいただけます。

うなぎ&アンガスステーキ&たまごのビラフ仕立て(うなぎ半蒲)
3,880円(税込4,268円) MORE >>>

お客様でもお作りいただけます

オリジナルソース

うなぎとたまごのビラフ仕立て(うなぎ半蒲)
3,280円(税込3,608円) MORE >>>

オリジナルソース

うなぎとたまごのビラフ仕立て(うなぎ1蒲)
5,180円(税込5,698円) MORE >>>

オリジナルソース

洋風うなぎご飯

バターライスにうなぎのきざみとたまご、ケールをのせ、日本ワインに山梨マスカット・ベーリーAとお砂糖を合わせたオリジナルテイクソースで仕上げました。

洋風うなぎご飯とあつあつグリル、2種の味わいを楽しんで

オリジナルソース

洋風うなぎご飯&真鯛と帆立のあつあつグリル
(サラダ・味噌汁・漬物付)
3,180円(税込3,498円) MORE >>>

※ご注文後つくりたての熱々状態でお召し上がりください。

洋風うなぎご飯と人気の黒×黒ハンバーグをご一緒に

お客様でもお作りいただけます

洋風うなぎご飯&黒ハンバーグ
(サラダ・味噌汁・漬物付)
2,680円(税込2,948円) MORE >>>

御膳商品の敷紙はパラアーティストのデザインでご提供

Mizu-Tama
(ツヤ&マット)
まったりのんびり・今輝 大貴

Sakana(dot pattern)
(三角カット)(ロロ フェット)
門脇 翔・山田アキット

「シグマアートは、世界以外、専門学校卒のデザイン研究所、世界以外の研究所・教育機関等者にはっきり先ぶれまして、開かれのあるんとデザインを学ぶ学生とその教授でパラットパターンを生み出し、全員によるデータ利用を推進し、福祉最近は障がいのある人材育成の推進を積極にいます。
「こちら側フェット」は シグマアートとの、対の形に正がったお取り組みです。

Appetizer

お客様用

うなぎとケールのオーブンオムレツ

1,280円(税込1,408円)

MORE >>>

チーズ、きたあかり、ヤマネのウォーブンおよび、ケール、うなぎのきざみ&ケール、オリジナルのワインソースで仕上げました。

うなぎとアイオリのカナッペ

1,080円(税込1,188円)

MORE >>>

たんぱく質いっぱいのこアイオリ(マリーソース)、ケール、うなぎのきざみ&ケール、オリジナルのワインソースで仕上げました。

オリジナルソース