

夏の予約限定コースを7月6日（水）新発売

夏を楽しむ「シーズンスペシャル ～季節の素材のコース仕立て～」

ロイヤルホスト各店で7月1日（金）から予約受付開始

ロイヤルグループで外食事業を担うロイヤルフードサービス株式会社が展開する「ロイヤルホスト」は、夏を楽しむ予約限定の特別メニュー「シーズンスペシャル ～季節の素材のコース仕立て～」を7月6日（水）から提供します。提供に伴い、7月1日（金）より予約受付を開始します。

ロイヤルホストの「シーズンスペシャル ～季節の素材のコース仕立て～」は、予約限定でのみ体験できる季節感ある素材・商品が味わえる、季節ごとに展開する特別メニューです。事前予約だからこそ提供可能な、手間ひまをかけてご用意した特別な料理を楽しんでいただきたいという思いで販売いたします。

今回は、夏の素材をテーマに、前菜と冷製スープ、夏野菜やハーブが香るソースを使ったメイン料理など計5品のコースです。

前菜は、彩り野菜をトマトで煮込んだ「蟹と彩り野菜のカポナータトルテ仕立て」、冷製スープはパプリカの甘みと旨みを感じる「パプリカの冷製スープ ～コンソメジュレ添え～」です。2種類から選べるメイン料理は、夏の陽光を感じるさわやかなオレンジとハーブのクリームソースを合わせた「オマール海老と真鯛のグリル～オレンジとハーブのクリームソース～」と、大きめにカットしたビーフに、パプリカ、ヤングコーンなどの夏野菜とクリーミーなマッシュポテトを添えた「ビーフシチュー ～クリーミーマッシュポテト～」をご用意。デザートは「バニラアイスクリーム ～メロン添え～」を提供します。

ご予約いただいたお客様にはお席をご用意してお待ちしております。

夏を感じるロイヤルホストの予約限定コースで、豊かな食のひとときをお過ごしください。

■夏の予約限定メニュー

夏を楽しむ「シーズンスペシャル ～季節の素材のコース仕立て～」概要

販売期間：2022年7月6日（水）～9月上旬（予定）

販売店舗：全国のロイヤルホスト 214 店舗（空港店舗、病院店舗を除く）

予約受付開始日：2022年7月1日（金）～

予約方法：WEB または 店舗

- ① WEB（ぐるなび 24 時間受付 <https://r.gnavi.co.jp/brand/628b1906/>）
 - ② 各店舗 TEL・店頭にて受付（各店舗の営業時間内）
- ※ぐるなび予約はご来店の3日前20時まで承ります。（店頭予約は前日20時まで）
※ご予約状況により終了時期が変わる場合がございます。



（写真上）シーフードグリルセット

（写真下）ビーフシチューセット

※写真はイメージです。

<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

※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。

夏を楽しむ「シーズンスペシャル ～季節の素材のコース仕立て～」

夏野菜などを使用して丁寧に手間ひまをかけてご用意する、コース仕立ての特別メニューです。

シーフードグリルセット/ビーフシチューセット 各 2,980 円 (税込 3,278 円)

前菜



蟹と彩り野菜のカポナータトルテ仕立て

ズッキーニ、パプリカ、ナスなどをトマトで煮込んだ、さわやかな酸味とほのかなレーズンの甘みが特徴の冷製前菜です。アスパラガスとトマトに、オニオンドレッシング、オリーブオイルとご一緒にお召し上がりください。

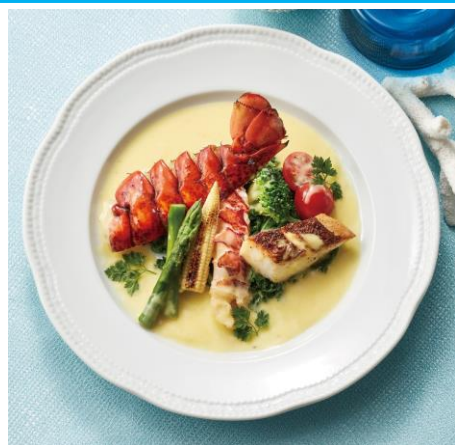
スープ



パプリカの冷製スープ ～コンソメジュレ添え～

パプリカの甘みと旨みを感じられる冷製スープです。コンソメジュレと合わせて深い味わいに仕上げました。

選べるメインディッシュ (2 種よりお選びいただけます)



オマール海老と真鯛のグリル

～オレンジとハーブのクリームソース～

カナダ東海岸のオマール海老と国産真鯛のグリルに、夏の陽光を感じるさわやかなクリームソースを合わせ、ケール、アスパラガス、ヤングコーンなどを添えました。オレンジのほのかな酸味と甘み、さわやかなハーブの香りを感じるさらりとしたソースが夏にぴったりです。



ビーフシチュー

～クリーミーマッシュポテト～

1970 年代のレシピを再現した、肉と野菜をよくソテーしてブイヨンと赤ワインでじっくり煮込んだビーフシチューです。旨みがしみ込んだ柔らかいビーフを、夏を感じるパプリカ、ヤングコーンなどの夏野菜、ビーフシチューと相性の良いクリーミーマッシュポテトとご一緒にお楽しみください。

デザート



バニラアイスクリーム ～メロン添え～

バニラアイスクリームにメロンを添えた、食後のデザートです。

<コース内容>

【前 菜】蟹と彩り野菜のカポナータトルテ仕立て

【スープ】パプリカの冷製スープ ～コンソメジュレ添え～

【メインディッシュ】※2 種よりお選びいただけます

・オマール海老と真鯛のグリル～オレンジとハーブのクリームソース～

・ビーフシチュー ～クリーミーマッシュポテト～

【英国風パン 又は ライス】

【デザート】バニラアイスクリーム～メロン添え～

※デザートの提供内容は時期により変わります。

※写真はイメージです。