

ロイヤルホストのグランドメニューがリニューアル 国産食材を応援する「Good JAPAN」期間限定メニューも登場 5月15日（水）より販売開始

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、5月15日（水）にグランドメニューの改訂をいたします。また同日より国産食材を応援する「Good JAPAN」企画商品を期間限定にて販売いたします。

今回のグランドメニュー改訂では、主力商品であるステーキ商品のグラム違いや盛り合わせ商品を追加投入、ドリンクバーの茶葉を数種類増やすなど、コロナ禍以降、大きく変わりゆく環境の中で、時代に適合した“食の豊かさ”の提供を目的としています。国産食材を応援する「Good JAPAN」企画や“循環型農業に取り組むコーンベルト地帯の農家が生産する”アメリカ産ブラックアンガスビーフなど、価値ある食材による商品力向上とバリエーションを拡大させることで、幅広いお客様のライフスタイルに合わせた食事時間を提供いたします。



※画像はイメージです

グランドメニューには「鶏もも肉の大判焼き」などが新登場。さらに、過去のフェアメニューとして好評をいただいた商品がグランドメニューに仲間入り。厚切りアンガスサーロインステーキは150g、300gへ増量、ステーキサラダ、ステーキピラフは75g、150gの2種とし、お客様の食べたい量に合わせた選択肢を広げていきます。コーンベルト地帯で育ったアンガス牛ならではの赤身と甘みのある脂身のバランスが良くコクのある豊かな味わいをお楽しみいただけます。また人気商品「ハムとチキンのクラブハウスサンド」はフィリング（具材）を増量することでトーストとのバランスの良い食べ応えのある一品に仕上げました。ドリンクバーはティーブランド「TEARTH（ティーアース）」のラインアップを拡充（一部店舗では新規導入）し、既存のコーヒーマシンやソフトドリンクに加え、幅広いお茶の種類をお楽しみいただけます。なお、今回ドリンクバー価格の見直しもいたします。

その他にも、食品ロスやサステナブルを意識した多様なメニュー展開を行い、ホスピタリティレストランとして更なる価値の向上と、お客様に満足いただける食事体験を提供いたします。

さらに「召し上がれ 日本の恵み国産素材」をテーマに、国産食材の消費を応援する「Good JAPAN」を同日スタート。国産の海産物使用の「真鯛・蟹・いくらご飯&海老と帆立のあつあつグリル」や、過去好評を集めた「黒毛和牛ご飯」を組み合わせた御膳など、日本の食材の旨みを活かしたロイヤルホストならではのメニューを展開します。

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」を皆様におとどけてまいります。

■グランドメニュー 販売概要

販売期間：2024年5月15日（水）～ / 販売時間：10時30分～

販売店舗：ロイヤルホスト 計215店舗

（京都高島屋S.C.店、羽田空港店、広島空港店、那覇空港店、鹿児島空港店、新千歳空港店、九州大学病院店、名古屋星ヶ丘店を除く）

※配信日時時点の店舗数です。 ※価格と販売期間、販売時間が異なる店舗がございます。

2024年5月メニュー改訂 商品紹介（一部）

● グランドメニュー



厚切りアンガスサーロインステーキ

150g 2,380円（税込 2,618円）

300g 3,980円（税込 4,378円）

アメリカフェアにて好評だった300gの厚切りステーキ。今回グランドメニューでも100gから150gへ、200gから300gへ増量しました。コーンベルト地帯で育ったアンガス牛ならではの赤身と甘みのある脂身のバランスが良く、コクのある豊かな味わいをお楽しみいただけます。また、付け合わせはポテトグラタンへ変更しました。

※写真は300gです。焼成前のグラム数です。



アンガスサーロインステーキピラフ

～ガーリック風味～

ガーリッククリームソースまたは
フライドオニオン&ドミグラスバターソース

75g 1,880円（税込 2,068円）

150g 2,780円（税込 3,058円）

定番人気のアンガスサーロインステーキピラフ～ガーリック風味～を幅広く、多くの方にお召し上がりいただけるように、手軽に食べられる小さめの75gと、お肉を多めに食べたい方におすすめの150gの2種類をご用意しました。

※写真は150gです。焼成前のグラム数です。



アンガスサーロインステーキサラダ

ブランチセット

～ジュレ&フラン仕立て、選べるスープ付～

75g 2,280円（税込 2,508円）

150g 3,230円（税込 3,553円）

お客様の好みに合わせて、お肉の量を75gまたは150gから、スープは定番のオニオングラタンスープまたはオマール海老のクリームスープ（+130円）からお選びいただけるようになりました。また、ガーリックトーストに替わり、ジュレ&フラン仕立てをお付けしました。

※写真は150gです。焼成前のグラム数です。



鶏もも肉の大判焼き

1,180円（税込 1,298円）

鶏もも肉をまるごと1枚、格子状に焼き目がつくようにグリルしました。鶏皮のパリッとした食感と香ばしさが特長です。ドミグラスソースをベースに、たまねぎやマッシュルーム、ガーリックの風味豊かなシャールソースとの相性が抜群です。



ハムとチキンのクラブハウスサンド

1,180円（税込 1,298円）

レタス・トマト・ハム・ベーコン・チキンを、トーストした食パンではさんだ、アメリカンスタイルのサンドイッチです。増量した具材とパンとのバランスがよく、より食べ応えのある味わいにリニューアルしました。



フィンガーチキン&オニオンリング

1,230円（税込 1,353円）

アメリカフェアで好評だった商品がグランドメニューに仲間入り。カリッと香ばしいオニオンリングとジューシーなフライドチキンに、フライドポテトをセット。アイオリクリームソースをつけたり、さっぱりとレモンを搾ってお召し上がりください。

● ドリンクバー

各店舗のドリンクバーにて提供している茶葉ブランド「TEARTH（ティーアース）」のラインアップを拡充いたします（一部店舗においては新規導入）。既存のコーヒーマシンやソフトドリンクに加え、幅広いお茶のフレーバーをお楽しみいただけるようになりました。なお、今回のメニュー改訂にてドリンクバー価格の改定を実施させていただきます。



TEARTH イメージ

「TEARTH」公式サイト <https://tearth-jp.com/>

	TEARTH導入済み店舗		TEARTH新規導入店舗	
店舗数	80店舗		43店舗	89店舗
新価格(税込)	600円(旧価格 580円)		600円(旧価格 580円)	510円(旧価格 480円)
TEARTH フレーバーの一覧 (※は今回新規追加フレーバー)	アイリッシュクリーム *	デカフェアールグレイ *	ジャスミン	ジャスミン
	オーガニックセイロン *	ピーチストロベリー *	デカフェアールグレイ	デカフェアールグレイ
	鉄観音茶 *	アールグレイ	ローズヒップハイビスカス	ローズヒップハイビスカス
	レモンジンジャー	ウバ	カモミール	カモミール
	カモミール	ダーズリン	ルイボス	ルイボス
	ジャスミン	ローズヒップハイビスカス	ほうじ茶	ほうじ茶
	ペパーミント	緑茶	緑茶	緑茶
	ルイボス	ほうじ茶	ダーズリン	ダーズリン
	イングリッシュブレックファースト	アサイベリー	イングリッシュブレックファースト	イングリッシュブレックファースト
	チャイ	はちみつ紅茶	はちみつ紅茶	はちみつ紅茶
		等	等	

※価格は単品ドリンクバー価格です。

※店舗により設置数・種類が異なります。

※下記の店舗ではTEARTH(ティーアース)の取り扱いはございません。

九段下店、神田神保町店、飯塚店、羽田空港店、広島空港店、那覇空港店、鹿児島空港店、九州大学病院店

※下記の店舗は今回のTEARTH(ティーアース)ラインアップ拡充および価格改定の対象外です。

京都高島屋S.C.店、新千歳空港店、名古屋星ヶ丘店

召し上がれ 日本の恵み国産素材「Good JAPAN」商品紹介(一部)



真鯛・蟹・いくらご飯&海老と帆立のあつあつグリル

(サラダ・味噌汁・漬物付)

2,830円(税込 3,113円)

皮目をパリッとグリルした国産真鯛と国産の蟹といくらを白飯の上にのせました。お好みでだし醤油をかけてお召し上がりください。紙鍋の海老と帆立のあつあつグリルは、バターのコクと醤油やんにくの香りが絡み、具材の旨味を引き出しています。海の幸豊かなご飯とグリルの2種の味わいが楽しめる限定メニューです。



黒毛和牛ステーキご飯&海老と帆立のあつあつグリル

(サラダ・味噌汁・漬物付)

3,030円(税込 3,333円)

少し甘みのあるステーキたれをかけたご飯に柔らかく焼き上げた黒毛和牛のステーキをのせ、香り高い山わさびをトッピングしました。素揚げして風味豊かな舞茸やぶなしめじ、パプリカを添えています。紙鍋の海老と帆立のあつあつグリルと一緒に楽しみください。

■ 召し上がれ 日本の恵み国産素材「Good JAPAN」販売概要

販売期間：2024年5月15日(水)～7月上旬予定

販売時間：10時30分～

販売店舗：ロイヤルホスト 計215店舗

(京都高島屋S.C.店、羽田空港店、広島空港店、那覇空港店、鹿児島空港店、新千歳空港店、九州大学病院店、名古屋星ヶ丘店を除く)

※配信日時点の店舗数です。

※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」企画

ロイヤルホストでは2013年冬から「Good JAPAN」と称し、日本の美味しい食材を生産者の皆さんとチームになって紹介する取組みをスタートしました。企画開発担当者や購買バイヤーが食の宝庫である日本各地の生産者を訪ねて出会った食材を、ロイヤルホストの商品開発力と調理人の力で新しい料理として紹介して参りました。2023年からはこの取組みをロイヤルグループ全体に展開し、美味しい日本の食材を使用したメニューを各ブランドで提供しています。



<関連プレスリリース>

・ロイヤルホールディングス株式会社プレスリリース（2023年10月5日配信）

国産食材を応援する「Good JAPAN」企画が3年ぶりに復活！

～ロイヤルグループが日本の水産物を積極的に使用し、国内消費を応援～

https://www.royal-holdings.co.jp/release/upfiles/news_20231005.pdf

■ 厳選素材 アメリカ産ブラックアンガスビーフ

主力商品である『ステーキ』の原材料は、供給の安定とサステナビリティに取り組んでいます。

ロイヤルグループの企画・開発担当者がアメリカに足を運び、「循環型農業※」に取り組むコーンベルト地帯の農家が生産する「ブラックアンガスビーフ」を選定しています。これにより幅広い地域の農家の協力をいただきながら質の高い「ブラックアンガスビーフ」を仕入れることが可能となりました。さらに資源を無駄なく循環させながら農畜産物を生産する農業者からの調達をスタートすることで、環境にも配慮した持続可能な社会への取り組みと安定供給を実現します。

選定したアンガス牛はアイオワ州やネブラスカ州などの良質なコーンなどの穀物を与えられ、150日以上 of 長期間にわたり伸び伸びと育てられています。赤身と脂身のバランスが良くコクのある豊かな味わいが特長です。

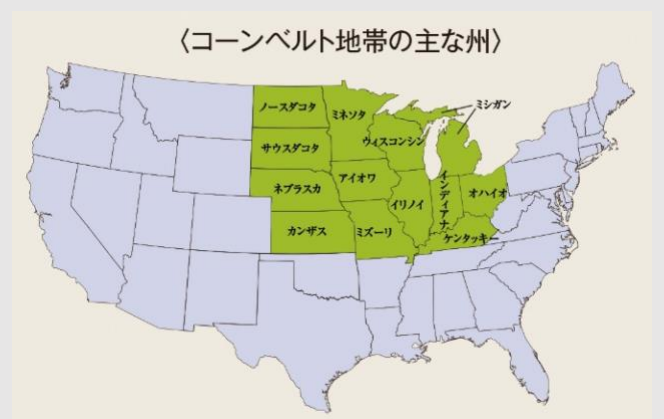
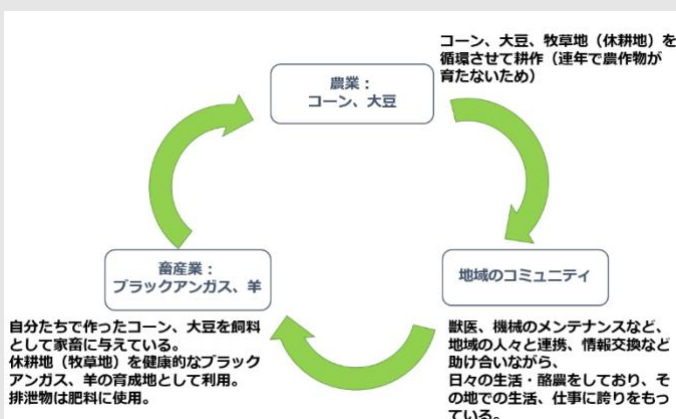
※収穫後廃棄される農作物の一部を家畜のえさとして使用し、さらに家畜の堆肥を活用し、資源を循環させる農業システムです。

● 循環型農業（畜産業）とは

収穫後廃棄されていた農作物の一部を家畜のえさとして使用し、さらに家畜の堆肥を利用して農作物を育てるといった、資源を無駄なく循環させながら農畜産物を生産する環境に配慮した持続性のある仕組みです。

● 美味しいビーフを生み出す飼料「良質なコーン」とは

アメリカ産コーンの主産地であるアイオワ州、ネブラスカ州などの「コーンベルト地帯」で生産されるコーン。「コーンベルト地帯」は作物栽培に優れた土壌と、コーン栽培に適した気候の両方を兼ね備えています。



<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事務局(株式会社サニーサイドアップ,内)

担当:渡邊(080-9686-4598)、佐藤(070-1639-9609)、一瀬(070-3115-6995)、島村 Mail:royalhd@ssu.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。