

黒毛和牛・紅ずわい蟹・帆立・牡蠣・九条ネギ、日本の恵み。日本ワインで至福のひとときを。

「Good JAPAN 冬のご馳走」

～11月27日（水）より全国のロイヤルホストで販売～

「ロイヤルホスト」は、日本の美味しい素材とロイヤルホストの洋食、そして日本ワインを掛け合わせた「Good JAPAN 冬のご馳走」を、2024年11月27日（水）より販売します。

「Good JAPAN」は「召し上がり 日本の恵み国産素材」をテーマに、国産食材の生産者様とその消費を応援しながら、それぞれの素材の旨みを活かしたメニューをお届けする企画です。ロイヤルホストで本年4回目となる本企画では、気持ち華やぐ年末年始の季節にふさわしいご馳走を取り揃えました。ロイヤルホストの人気食材「北海道産帆立」「オマール海老*」に「たらば蟹*」、「国産紅ずわい蟹」「播磨灘産牡蠣」など、冬を彩る“ごちそうシーフード”や「黒毛和牛」を使用したメニューをラインアップ。さらに、9月の「Good JAPAN」でもご好評をいただいた、国内栽培したブドウを100%使用し、国内で醸造したワインだけが名乗れる「日本ワイン」の3種を継続してご提供します。蟹や牡蠣、黒毛和牛などメニューの素材の旨みを一層引き立てるペアリングで、特別なひとときをお過ごしください。

※「オマール海老」「たらば蟹」は国産ではございません。



コクのある旨味、赤身と脂の
程よいバランスをご堪能ください。



茹でる前から、甲羅が赤みを帯びた蟹で、
甘みが強くジューシーな食感が特徴です。



柔らかく甘くて風味の良い青ネギ。約1300年の
歴史があるといわれる京野菜のひとつです。

※写真はイメージです。

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。

■「Good JAPAN 冬のご馳走」販売概要

販売期間：2024年11月27日（水）～2025年2月中旬（予定）

※12月28日（土）～1月5日（日）を除く

販売時間：10時30分～

販売店舗：ロイヤルホスト 計215店舗

※以下の空港、百貨店、病院内の店舗等は対象外です。

京都高島屋S.C.店、九州大学病院店、羽田空港店、神戸空港店、広島空港店、鹿児島空港店、那覇空港店、

熊本空港店、新千歳エアポートレストラン by ROYAL HOST、Royal Host centrait gourmet kitchen、名古屋星ヶ丘店

※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。

召し上げれ 日本の恵み国産素材
「Good JAPAN 冬のご馳走」商品紹介（一部）

※写真はイメージです。



**蟹の和風ピラフ&季節のあつあつ紙鍋グリル
～牡蠣、帆立、海老～（サラダ・味噌汁・漬物付）**

3,180 円（税込 3,498 円）

バター香るピラフに、たらば蟹*、国産の紅ずわい蟹、九条ネギを合わせ、いくら*と大葉をトッピングしました。紙鍋の牡蠣、海老*と帆立のあつあつグリルは、バターのコクと醤油やにんにくの香りが絡み海鮮の旨味を引き出しています。多彩な海鮮を、ピラフとあつあつグリルの2種の味わいで楽しめるフェア限定のメニューです。

※「たらば蟹」「いくら」「海老」は国産ではございません。



**蟹の和風ピラフ&黒毛和牛ステーキ ～ゆずぼん酢ソース～
（サラダ・味噌汁・漬物付）**

3,480 円（税込 3,828 円）

バター香るピラフに、たらば蟹*、国産の紅ずわい蟹、九条ネギを合わせ、いくら*と大葉をトッピングしました。黒毛和牛のステーキは、さっぱりとぼん酢でお召し上がりいただけます。海鮮のピラフとステーキ、2種の味わいを一度に楽しめる、フェア限定の冬らしい豪華な一品です。

※「たらば蟹」「いくら」は国産ではございません。



**黒×黒ハンバーグ&オマール海老と蟹のテルミドール
2,530 円（税込 2,783 円）**

オマール海老*の殻に、その身と蟹クリーム、たまご入りのホワイトソースを詰め込んで、チーズをかけて焼き上げたテルミドールと、ロイヤルホストの人気商品、国産黒毛和牛と黒豚の黒×黒ハンバーグをセットにしました。テルミドールもハンバーグも両方楽しめる満足感のある商品です。

※「オマール海老」は国産ではございません。

※**テルミドールはなくなり次第終了し、**

「蟹と帆立のちいさなマカロニグラタン」に切り替わります。



**蟹と帆立のちいさなマカロニグラタン（単品）
880 円（税込 968 円）**

たらば蟹*と国産紅ずわい蟹、ソテーした帆立、マカロニをたまごのkokとチーズが香るモルネソースで合わせて焼いたちいさなグラタン。軽食として、またパンを追加してなどいろいろな食べ方を楽しめるサイドディッシュです。是非、ワインなどと一緒に楽しみください。

※「たらば蟹」は国産ではございません。

召し上げれ 日本の恵み国産素材
「Good JAPAN 冬のご馳走」商品紹介（一部）

※写真はイメージです。



九条ネギと蟹のスパゲティ
～七味唐辛子がけ～

1,880 円（税込 2,068 円）

たらば蟹*と国産紅ずわい蟹に九条ネギを合わせた、オイルベースのスパゲティ。トッピングの爽やかなゆずやトマト、ピリッとした辛味の七味唐辛子がアクセントになり、食べ飽きることなくお召し上がりいただけます。

※「たらば蟹」は国産ではございません。



牡蠣ときのこのガーリックオイル煮込み
～アヒーヨ～

1,180 円（税込 1,298 円）

牡蠣ときのこ、トマトをガーリックオイルで煮込みました。ワインやソフトドリンクのサイドディッシュとしてもおすすめです。オイルはたっぷりとパンにつけてお召し上がりください。

<スペシャルランチメニュー>

販売時間：平日 10:30～15:00

グリーンサラダやスープ、選べるプチデザートや、ドリンクがついたスペシャルランチでもお楽しみいただけます。



蟹の和風ピラフ スペシャルランチ
1,950 円（税込 2,145 円）



九条ネギと蟹のスパゲティ ～七味唐辛子がけ～
スペシャルランチ
2,250 円（税込 2,475 円）

※選べるプチデザートはプラス 330 円（税込 363 円）で季節のプチデザートに替えられます。

※ランチスープはプラス 300 円（税込 330 円）でオニオングラタンスープに替えられます。

※ドリンクは店舗により提供方法が異なります。

※平日ランチ未実施の日がございます。

※店舗により営業時間が異なります。

召し上がれ 日本の恵み国産素材 「Good JAPAN 冬のご馳走」商品紹介（一部）

アルコールメニュー

＜日本ワイン＞

日本ワインは日本国内で栽培されたブドウを100%使用して醸造したワインです。降水量が多い日本の風土に合う品種の改良、栽培技術の向上により、現在では国際的にも評価の高いワインが製造されています。



●①メルシャン 日本のおわ

産地：山梨県、長野県、福島県、秋田県 など
品種：甲州、シャルドネ、リースリング など
さわやかさとふよかさを併せ持つスパークリングワインです。すっきりとした辛口で食事と良く合います。食前酒にもどうぞ。
フルボトル 2,980 円（税込 3,278 円）

●②シャトー・メルシャン ^{あゐあかね} 藍茜（赤）

産地・品種：長野県（メルロー）、山梨県（マスカット・ベリー-A）など
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。みりんやしょうゆを使った料理やビーフシチュー、オムライスとも合う味わいです。

●③シャトー・メルシャン ^{もえぎ} 萌黄（白）

産地・品種：長野県・福島県（シャルドネ）山梨県（甲州）など
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。素材の味わいや出汁の風味をいかした料理とよく合う味わいです。

藍茜・萌黄 各種

フルボトル 2,480 円（税込 2,728 円）

※デキャンタ、グラスの販売はございません。

■日本ワインについて

シャトー・メルシャンクオリティシリーズ コンセプト

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。和食はもちろん、旬を感じる季節の食材との相性も抜群です。



●シャトー・メルシャンとは

シャトー・メルシャンは、おもてなしに重点を置いた体験型の「勝沼ワイナリー」、桔梗ヶ原メルローを生み出した銘醸地で高品質なワイン造りに特化するガレージワイナリー「桔梗ヶ原ワイナリー」、地域・自然・未来との共生をコンセプトにブティックワイナリー「梔子ワイナリー」を指し、この3つのワイナリーから日本ワインの魅力を発信しています。

＜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) Mail:royalhd@ssu.co.jp
担当:星(080-4652-4607)、渡邊(080-9686-4598)、佐藤(070-1639-9609)、一瀬(070-3115-6995)、島村

※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。