

“選べる楽しさ”と“食の豊かさ”をお届けする新メニューが登場！

ロイヤルホスト 9月10日（水）グランドメニュー改訂

250g黒×黒ハンバーグが再登場！パンケーキの新しい楽しみ方もご提案

ロイヤルグループが展開する「ロイヤルホスト」は、2025年9月10日（水）にグランドメニューを改訂いたします。お客様からご要望の多かった『250g黒×黒ハンバーグ』の再販売に加え、ティータイムをよりお楽しみいただけるパンケーキの新商品2品、新しい食材のご提案として、カリフラワー・ライスを使用したリゾット仕立てのプレート2種が登場します。より様々なシーンで“選べる楽しさ”と“食の豊かさ”を感じていただけるラインアップをご用意しました。



※画像はイメージです。

今回の改訂では、多くのお客様からの声にお応えして、黒×黒ハンバーグの大きめサイズ『250g黒×黒ハンバーグ』が再登場。素材の良さを最大限に引き出す黒毛和牛7.5：国産黒豚2.5のこだわりの配合で仕上げたロイヤルホスト特製のハンバーグを、よりご満足いただけるボリュームで提供いたします。※ハンバーグは焼成前のグラム数です。

また、ロイヤルホスト伝統のパンケーキの新たな美味しさをお届けする2つの新商品『チェリー・ジュビリー風ソースのパンケーキ』と『チョコファッジソースのパンケーキ』が登場。『チェリー・ジュビリー風ソースのパンケーキ』はパンケーキと、シナモンなどのスパイスが香る濃厚な温かいチェリーソース、バニラアイスクリーム、ホイップクリームを一緒にお楽しみいただく商品です。パンケーキの新しい魅力をご堪能ください。※チェリー・ジュビリー風ソースにアルコールは使用していません。

その他にも『アングスサーロインステーキ＆ポルチーニクリームのリゾット仕立て』と『帆立のグリル＆ポルチーニクリームのリゾット仕立て』のプレートも登場。店舗で仕上げるリゾット仕立ては、自社のセントラルキッチンで製造するポルチーニが香るクリームソースを、雑穀米・カリフラワー・ライ스와合わせた軽やかな食感と豊かな風味をお楽しみいただける一品です。

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で皆様をお迎えいたします。

■グランドメニュー 販売概要

販売期間：2025年9月10日（水）～

販売時間：10時30分～

販売店舗：ロイヤルホスト 計213店舗

※以下の百貨店、病院内、空港の店舗は対象外です。

名古屋星ヶ丘店、京都高島屋S.C.店、九州大学病院店、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、神戸空港店、広島空港店、熊本空港店、鹿児島空港店、那覇空港店

※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。

〈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:清水(090-3420-0397)、山口(080-7624-3656)、佐藤(070-1639-9609)、一瀬、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。

2025 年 9 月メニュー改訂 商品紹介（一部）

※画像はイメージです。

※ハンバーグ・ステーキは焼成前のグラム数です。



250g 黒×黒ハンバーグ
1,780 円（税込 1,958 円）

素材の良さを最大限に引き出す黒毛和牛 7.5：国産黒豚 2.5 のこだわりの配合で仕上げたロイヤルホスト特製のハンバーグ。
2024 年 5 月改訂で販売終了となりましたが、多くのお客様からの声にお応えして、今回のグランドメニュー改訂で再登場します。
既存の 190g に加えて、気分に合わせて 2 サイズからお選びいただけます。



**225g アンガスサーロインステーキ&天然海老フライと
紅ずわい蟹のクリームコロッケ**
4,180 円（税込 4,598 円）

アンガスサーロインステーキと一緒に、天然海老フライと紅ずわい蟹を使用したクリームコロッケを盛り合わせました。ソースは、ドミグラスバターソース、ガーリッククリームソース、おろしゆずぽん酢ソースからお選びいただけます。

※ステーキは焼成前のグラム数です。

※ステーキ 100g もございます。2,330 円（税込 2,563 円）



**アンガスサーロインステーキ&
ポルチーニクリームのリゾット仕立て**
3,080 円（税込 3,388 円）

アンガスサーロインステーキとケールサラダ、自社のセントラルキッチンで製造する芳醇なポルチーニクリームを合わせたリゾット仕立てを一皿に。店舗で仕上げるリゾット仕立ては、カリフラワーライスと雑穀米を使用し、軽やかな食感と豊かな風味をお楽しみいただけます。また、グリルドオニオンとバルサミコソースのコクが、ステーキの旨みを引き立てます。



**帆立のグリル&
ポルチーニクリームのリゾット仕立て**
2,580 円（税込 2,838 円）

香ばしくグリルした北海道産帆立の貝柱と、自社のセントラルキッチンで製造する芳醇なポルチーニクリームを合わせたリゾット仕立てを一緒に。店舗で仕上げるリゾット仕立ては、カリフラワーライスと雑穀米を使用し、軽やかな食感と豊かな風味をお楽しみいただけます。彩りを添えるケールサラダとともに、満足感のある一品に仕上げました。



黒×黒ハンバーグ&牡蠣フライ
1,980 円（税込 2,178 円）

ロイヤルホスト定番の黒×黒ハンバーグ（190g）とジューシーな牡蠣フライを盛り合わせました。素材の味をしっかりと感じられる牡蠣フライを、タルタルソースやレモンと一緒に楽しみください。また、MSC 認証の岡山県邑久町虫明産の牡蠣を使用しています。

※牡蠣フライは単品でもご注文いただけます。680 円（税込 748 円）

MSC 認証とは

MSC（海洋管理協議会）が管理・推進する、水産資源や環境に配慮し適切に管理された持続可能な漁業に関する認証です。

詳しい情報はこちら：<https://www.msc.org/jp>

2025 年 9 月メニュー改訂 商品紹介（一部）

※画像はイメージです。



チェリージュブリー風ソースのパンケーキ
1,080 円（税込 1,188 円）

ロイヤル伝統のパンケーキを、シナモンなどのスパイスが香るほどよく温めたチェリージュブリー風ソースとバニラアイスクリーム、ホイップクリームと一緒に楽しみください。

※チェリージュブリー風ソースは別添えで提供します。

※チェリージュブリー風ソースにアルコールは使用していません。



チョコファッジソースのパンケーキ
1,080 円（税込 1,188 円）

ご注文をいただいてから焼き上げるロイヤル伝統のパンケーキにバニラアイスクリームを乗せ、ホイップクリームを添えました。ロイヤルホスト定番の「ホットファッジサンデー」でおなじみの温かいチョコレートソースをかけてお召し上がりください。

※チョコファッジソースは別添えで提供します。

<プレミアムプチデザートセット>

※単品での販売はございません。（単品 350 円（税込 385 円）以上のお食事をご注文の方へのお得なセットです）



プチチェリージュブリー風
プラス 450 円（税込 495 円）

バニラアイスクリームと濃厚な温かいチェリーソースをご一緒に。シナモンなどのスパイスが香るチェリーソースと冷たいバニラアイスクリームの組み合わせをお楽しみください。

※チェリーソースは別添えで提供します。

※チェリーソースにアルコールは使用していません。



スイートポテトとバニラブルボン
プラス 450 円（税込 495 円）

ほんのり温かいロイヤル伝統のスイートポテトとバニラアイスクリームに黒蜜ソースをかけた和風仕立てのデザートです。

チェリージュブリーとは

温かいチェリーにキルシュやブランデーなどのリキュールを加えてフランベし、バニラアイスクリームにかけて仕上げる、伝統的なデザートです。

ロイヤルホストでは、多くのお客様にお楽しみいただけるよう、アルコールを使用せず、リキュールを思わせる香りをシナモンなどのスパイスで表現したチェリーソースで提供します。