

「ロイヤルホスト駒沢パーククォーター店」11月11日(火)OPEN

人気の洋食を組み合わせたワンプレート、ソースが自慢のパスタや
アフタヌーンティーなど、こだわりの詰まった店舗限定のメニューも登場

ロイヤルグループが展開する「ロイヤルホスト」は、2025年11月11日（火）にグランドオープンする駒沢大学駅前の商業施設「KOMAZAWA Park Quarter（駒沢パーククォーター）」内に、「ロイヤルホスト駒沢パーククォーター店」をオープンいたします。ロイヤルホストの店舗数は国内外合わせ226店舗*となります。*2025年11月11日時点



<外観>



<内観>



※画像はイメージです。

新店舗は、東急田園都市線・駒沢大学駅から徒歩1分の位置に開業する「KOMAZAWA Park Quarter」内3階にオープン。駅周辺は活気ある学生街の顔と、豊かな緑に恵まれた人気の住宅街が共存するエリアです。ロイヤルホストは、この多様なライフスタイルが交差する街の新ランドマークで、学生からビジネスパーソン、ファミリー層まで、あらゆる世代のお客様にご利用いただけます。

テラス席24席を含む計102席の店内は、柔らかな光と温かみのある雰囲気をお客様に心地よい時間をお過ごしいただけるような空間を仕つらえました。また新たな取り組みとして、「ロイヤルホスト駒沢パーククォーター店」限定メニューが登場。店舗のcockが魚介や野菜を丁寧にソテーし引き出した、素材の旨みを活かしたソースのフェットチーネ。人気の黒×黒ハンバーグをパルミジャーノ・レッジャーノと合わせポルベッティーニ（イタリア風肉団子）にし、トマト風味のソースで仕上げたスパゲッティ。ロイヤルホストの定番メニューを少しずつたくさん味わえるアフタヌーンティーなど、こだわりのラインアップをご用意しました。モーニング、ランチ、ティータイム、ディナーと、あらゆるシーンのニーズに応え「地域に愛されるレストラン」づくりを目指してまいります。

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で皆様をお迎えいたします。

■「ロイヤルホスト駒沢パーククォーター店」概要

- ・正式名称：ロイヤルホスト駒沢パーククォーター店
- ・所在地：東京都世田谷区上馬 3-18-7 3階 ※東急田園都市線・駒沢大学駅より徒歩 1分
- ・TEL：03-5430-5131
- ・客席数：102席（店内 78席 テラス席 24席）
- ・店舗面積：店内 254.2㎡/77坪 テラス 47.58㎡/14.4坪
- ・営業時間：8:00～23:00（L.O.22:30）

ロイヤルホスト公式ホームページ：<https://www.royalhost.jp/>

KOMAZAWA Park Quarter 公式ホームページ：<https://comorevi.com/>

【参考】ロイヤルグループ店舗数：<https://www.royal-holdings.co.jp/co/group/storedata/>

〈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
※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。

ロイヤルホスト駒沢パーククォーター店 限定商品紹介（一部）

ロイヤルホストは料理もお店づくりも“質”を大切に、親しい人をお招きするような真心のこもったおもてなしで、地域に愛されるレストランを目指しております。

「ロイヤルホスト駒沢パーククォーター店」限定の特別メニューを一部ご紹介いたします。

グランドメニューにはロイヤルホスト自慢の洋食がご堪能いただける「ロイヤルオムライスビーフシチュー with 黒×黒ハンバーグ」や「海の幸のフェットチーネ」、「黒×黒ハンバーグのボルペッティーニのスパゲッティ」、「グリルサーモン・海老 & アボカドのシーザーサラダ」といったラインアップをご用意。さらにブレックファストには、ロイヤルホストのパンケーキを使用した「エッグベネディクトパンケーキ」が登場。ティータイムには、「アフタヌーンティー」を取り揃え、さまざまなシーンに合わせてお楽しみいただけます。

●グランドメニュー（販売時間：10時30分～）

※画像はイメージです。



ロイヤルオムライスビーフシチュー with 黒×黒ハンバーグ **2,880 円（税込 3,168 円）**

ロイヤルホストならではの洋食「オムライス」と「黒×黒ハンバーグ」、「ビーフシチュー」を一皿に詰め込んだ、贅沢なプレートです。
洋食を楽しみたい方、「自分へのご褒美」にぴったりの一品です。



海の幸のフェットチーネ **1,780 円（税込 1,958 円）**

ムール貝、あさり、海老、タラ等の海の幸をたっぷり使った贅沢な一皿。
店舗のスタッフが魚介や野菜を丁寧にソテーし、素材から自然に引き出された旨みを生かしてソースを仕上げています。
その濃厚な味わいを最後の一口までお楽しみいただけるよう、ソースがよく絡むフェットチーネでご提供いたします。



黒×黒ハンバーグのボルペッティーニのスパゲッティ **1,580 円（税込 1,738 円）**

ロイヤルホストの人気商品「黒×黒ハンバーグ」に、パルミジャーノ・レッジャーノを合わせ、ボルペッティーニ（イタリア風肉団子）に仕立てました。
店舗で仕込むボルペッティーニを酸味と旨味のバランスにこだわったトマト風味のソースと相性の良いスパゲッティでお楽しみください。



グリルサーモン・海老 & アボカドのシーザーサラダ **1,780 円（税込 1,958 円）**

サーモンと海老を香ばしくグリルし、アボカドや半熟卵とともに食材のバランスを考え仕上げたサラダです。シーザードレッシングをかけてお召し上がりください。

ボリュームがありながら魚介や野菜など食材のバランスがよく、しっかりと食事としての満足感を得たい方にもおすすめの一品です。

●ブレイクファストメニュー（販売時間：OPEN～10 時 30 分）



**エッグベネディクトパンケーキ
～サラダ・ヨーグルト付～
1,380 円（税込 1,518 円）**

通常はイングリッシュ・マフィンを使用するエッグベネディクトを、ロイヤル自慢のパンケーキでご提供。
パンケーキに、ベーコンとアボカドを重ね、爽やかな酸味とコクのあるオレンジソースが全体をまとめ、バランスのよい味わいに仕上げました。
パンケーキで提供することで、たまごやソースのまろやかさをより包み込み、口の中での調和をお楽しみいただけます。

●アフタヌーンティー（販売時間：平日 14 時 00 分～17 時 00 分）

※画像はイメージです。



**アフタヌーンティー
カレルチャベック紅茶店 3 種のティーセット・
ドリンクバー付
2,880 円（税込 3,168 円）**

ロイヤルホストの定番メニューを少しずつ味わえるアフタヌーンティーメニューをご用意しました。
「カレルチャベック紅茶店」のティーセットやお好きなドリンクとご一緒にゆつくりと午後のひと時をお楽しみください。

＜上段 デザート＞

- ①「キャラメルナッツブリュレ」をイメージした
バナナとピーカンナッツのプーチブリュレ
- ②ちいさなスイートポテト
- ③「チェリージュビリー風ソースのフレンチトースト」を
ちいさなパフェ仕立てにした
フレンチトースト パフェ仕立て～チェリージュビリー風ソース～
- ④ブレイクファストメニューの「アサイーボウル」をちいさなサイズに
アレンジした**プチャサイー**

＜下段 お料理＞

- ①「コスモドリヤ」をちいさなサイズにした**ミニコスモドリヤ**
- ②「黒×黒ハンバーグ」をアレンジした
黒×黒ハンバーグのポルペッティーニ
- ③「パンケーキ」をちいさなサイズにした**ミニパンケーキ**

＜ティーセット＞ カレルチャベック紅茶店 3 種のティーセット

- ①ディンブラ
 - ②ミルクキャラメルティー
 - ③クリーミールイボス
- ※ドリンクバーのお飲み物もお楽しみいただけます。

※商品内容は一部変更となる場合がございます。