

気持ち華やぐホリデーシーズンに、国産食材を味わうロイヤルホスト自慢の洋食を

「Good JAPAN 冬のご馳走洋食」

～12月3日（水）より全国のロイヤルホストで販売～

ロイヤルグループが展開する「ロイヤルホスト」は、「召し上がれ日本の恵み 国産素材」をテーマとする「Good JAPAN」企画として、「冬のご馳走洋食」を2025年12月3日（水）より期間限定で開催いたします。

「Good JAPAN」は、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。今回は、気持ち華やぐクリスマスや年末年始のホリデーシーズンに、厳選した国産素材をロイヤルホスト伝統の技術で仕立てた少し贅沢なご馳走洋食をご提供します。



※画像はイメージです。

今回は、王道のオムライスをより贅沢に味わえる2種のプレート「オムライス～国産牛のハッシュドビーフソース～&クラブケーキのせ黒×黒ハンバーグ」、「オムライス～国産牛のハッシュドビーフソース～&国産紅ずわい蟹のグラタン」が新登場。国産牛のkokと味が詰まった自社製ハッシュドビーフソースで楽しむオムライスと、「クラブケーキのせ黒×黒ハンバーグ」または、「国産紅ずわい蟹のグラタン」から選べる、“大人の贅沢洋食プレート”に仕上げました。

そのほか、今年2月開始のフェアで初登場しご好評いただいた「マスカルポーネの黒×黒ハンバーグ」を新たな組み合わせでお楽しみいただける「マスカルポーネの黒×黒ハンバーグ&国産紅ずわい蟹のグラタン」や、炒めて甘みを引き出した国産玉ねぎに醤油のkokと香ばしさ、胡椒のスパイスさを加えて仕上げた自社製ソースで味わう「225gアングササーロインステーキ～国産玉ねぎのペッパーソース～」などをご用意いたしました。料理のペアリングには、今回のフェアで3回連続となる「シャトー・メルシャン」の日本ワインをご提案いたします。

また、12月17日（水）～12月25日（木）の期間には、「225gアングササーロインステーキ～国産玉ねぎのペッパーソース～」をメインにクリスマス限定デザートが付いた「クリスマススペシャルセット」をお楽しみいただけます。親しい方と集まる機会が多い冬のホリデーシーズンに、ロイヤルホストが贈るご馳走洋食でより豊かなひとときをお過ごしください。

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。

■「Good JAPAN 冬のご馳走洋食」販売概要

販売期間：2025年12月3日（水）～2026年2月中旬（予定）

※期間中の店舗休業日：2025年12月31日（水・大晦日）、2026年1月1日（木・元日）（予定、一部店舗を除く）

販売時間：10時30分～

販売店舗：ロイヤルホスト 計212店舗 ※配信日時点の店舗数です。

※以下の商業施設、病院、空港の店舗（計12店舗）は対象外です。

駒沢パーククォーター店、名古屋屋ヶ丘店、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 centrait 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

※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

※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。

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

※画像はイメージです。※産地表示は原料の産地を表示しています。



オムライス～国産牛のハッシュドビーフソース～ &クラブケーキのせ黒×黒ハンバーグ 2,880 円 (税込 3,168 円)

国産牛のコクとうま味が詰まった自社製ハッシュドビーフソースをかけたオムライスと、国産紅ずわい蟹のクラブケーキ※をのせた黒×黒ハンバーグ、塩と野菜の水分だけで蒸すことで素材本来の旨みが引き出された冬野菜のエチュベと一緒に楽しみいただけます。クラブケーキは、パン粉のかりっと感と国産紅ずわい蟹の食感を感じていただくために店舗で仕込んでいます。

※クラブケーキは、蟹のほぐし身、パン粉で作る米国東海岸メリーランド州の代表的な料理です。



オムライス～国産牛のハッシュドビーフソース～ &国産紅ずわい蟹のグラタン 2,880 円 (税込 3,168 円)

国産牛のコクとうま味が詰まった自社製ハッシュドビーフソースをかけたオムライスと、国産紅ずわい蟹のグラタン、塩と野菜の水分だけで蒸すことで素材本来の旨みが引き出された冬野菜のエチュベと一緒に楽しみいただけます。グラタンは、ホワイトソースと店舗で合わせる具材の両方に国産紅ずわい蟹を使用しており、蟹のおいしさをよりご堪能いただけます。



マスカルポーネの黒×黒ハンバーグ & 国産紅ずわい蟹のグラタン 2,780 円 (税込 3,058 円)

ミルキーな味味の北海道産マスカルポーネチーズを載せた黒×黒ハンバーグ、ホワイトソースと店舗で合わせる具材の両方に国産紅ずわい蟹を使用して焼き上げたグラタンを盛り合わせました。黒×黒ハンバーグは、マスカルポーネチーズの上にドミグラスソースをかけてお召し上がりください。



225g アンガスサーロインステーキ～国産玉ねぎのペッパーソース～ 3,680 円 (税込 4,048 円)

225gの米国産アンガスサーロインステーキに、炒めて甘みを引き出した国産玉ねぎに醤油のコクと香ばしさ、胡椒のスパイシーさを加えてステーキに合うように仕上げた自社製ペッパーソースをかけました。塩と野菜の水分だけで蒸すことで素材本来の旨みが引き出された冬野菜のエチュベ、ステーキの下に敷いた北海道産きたあかり（じゃがいも）とともに、お好みでレモンを絞ってお楽しみください。

※ステーキは焼成前のグラム数です。



海老と国産魚介のクリーム Fettuccine オレンジ風味 1,880 円 (税込 2,068 円)

北海道産の真鱈、帆立、あさり、海老をFettuccineと絡みのいいクリームベースのソースであえました。店舗で具材とソースをフライパンで合わせて調理することで魚介の旨みがソース全体に溶け込み、さらに豊かな風味を生み出します。オレンジと合わせることで、コクのあるパスタをさっぱりとお召し上がりいただけます。※海老、オレンジは国産ではございません。



国産紅ずわい蟹のグラタン 1,130 円 (税込 1,243 円)

自社のセントラルキッチンで国産紅ずわい蟹と魚のだしを合わせて丁寧に仕上げたホワイトソースに、店舗で国産の紅ずわい蟹のほぐし身を合わせてチーズをのせて焼き上げたおいしいグラタンです。ホワイトソースと店舗で合わせる具材の両方に国産紅ずわい蟹を使用することで、蟹の美味しさをよりご堪能いただけます。ワインなどのアルコールとご一緒にお楽しみいただくのがおすすめです。

召し上げれ 日本の恵み国産素材 「Good JAPAN 冬のご馳走洋食」商品・素材紹介

※画像はイメージです。
※産地表示は原料の産地を表示しています。

ワイン・ドリンクメニュー

日本ワイン シャトー・メルシャン クオリティシリーズ

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された、究極のバランスをめざした日本ワインです。

①



②



①シャトー・メルシャン 藍茜（あいあかね／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
輝きのあるルビーの色合いで、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。

②シャトー・メルシャン 萌黄（もえぎ／白）

産地・品種：長野県・福島県（シャルドネ）山梨県（甲州）など
輝きのあるレモンイエローで、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。

●藍茜・萌黄 各種

フルボトル 2,480 円（税込 2,728 円）

デキャンタ 1,780 円（税込 1,958 円）

グラス 580 円（税込 638 円）

※Good JAPAN メニューをご注文のお客様は、藍茜または萌黄のグラス 1 杯目のみ 480 円（税込 528 円）でご注文いただけます。

※フェア期間中は、イタリアワイングラス・デキャンタは販売を休止いたします。



スパークリングアルコールゼロ

630 円（税込 693 円）

果実のさわやかな香りとすっきりとした味わいが特長の
ノンアルコール飲料です。

※外国産ブドウを使い、国内製造しています。

◆おすすめペアリング◆

●225g アンガスサーロインステーキ〜国産玉ねぎのペッパーソース〜 with 藍茜

赤い果実の香りと柔らかなタンニンを感じる藍茜は、醤油ベースのソースとよく合います。
ワインの心地よい酸が、玉ねぎの甘味をより引き立てます。

●マスカルポーネの黒×黒ハンバーグ&国産紅ずわい蟹のグラタン with 萌黄

豊かな果実味と酸のバランスが取れた奥行きのあるワインは、クリーミーなグラタンやマスカルポーネチーズとよく合います。
ワインのミネラル感と蟹の相性も良いです。

●海老と国産魚介のクリームフェットチーネ オレンジ風 with スパークリングアルコールゼロ

すっきりとした味わいのノンアルコールスパークリングで、クリームソースをさっぱりとお楽しみいただけます。
爽やかなディルと、スパークリングアルコールゼロの豊かな香りが良く合います。

召し上げれ 日本の恵み国産素材

「Good JAPAN 冬のご馳走洋食」 食材紹介

※画像はイメージです。
※産地表示は原料の産地を表示しています。

素材紹介



国産紅ずわい蟹

紅ずわい蟹は、茹でる前から全体的に赤みを帯びた蟹。甘みが強くジューシーな食感が特徴です。クラブケーキ、グラタンでお楽しみください。



北海道産 帆立

オホーツク海でじっくり育った帆立は、甘みがありプリプリとした食感が特徴です。クリームソースの Pasta でご提供します。



北海道産 真鱈

真鱈は冬の訪れとともに多彩な料理に使われます。淡白な白身の美味しさをクリーミーな Pasta でどうぞ。 ※加工地はタイです。



北海道厚岸産 あさり

北海道厚岸産のあさは、サイズが大きく、濃厚なうま味を感じられることが特徴です。クリームソースの Pasta でお楽しみください。



北海道産 きたあかり

北海道の豊かな大地で育ったきたあかりは、ほくほくとした食感で自然な甘みがあります。マスカルポネの黒×黒ハンバーグ、アングスサーロインステーキと一緒に召し上がってください。



北海道産 マスカルポネチーズ

マスカルポネの語源は「mas que bueno(マスケブエノ)」「何て素晴らしい味なんだ!」という意味です。ほんのりと甘いミルキーな味わいです。オムライス、マスカルポネの黒×黒ハンバーグにのせてご提供します。



国産玉ねぎ

炒めて甘みを引き出した玉ねぎは、醤油のコクと香ばしさと胡椒のスパイシーさを加えたソースに仕立てました。アングスサーロインステーキとともに召し上がってください。

◆クリスマス限定メニュー◆

※画像はイメージです。

12月17日（水）～12月25日（木）の期間は、クリスマス限定メニューをご提供いたします。

「Good JAPAN 冬のご馳走洋食」に登場する「225g アンガスサーロインステーキ～国産玉ねぎのペッパーソース～」をメインに、「オマール海老のクリームスープ～BISQUE～」やクリスマス限定デザート、ドリンクがついたクリスマスだけのスペシャルセットです。デザートには、シナモンなどのスパイスが香る温かいチェリーソースをかけて楽しむ、ベルギーチョコレートとバニラブルボンのアイスクリームをご用意いたしました。

クリスマスの特別なひとときをぜひロイヤルホストでお過ごしください。

225g アンガスサーロインステーキ～国産玉ねぎのペッパーソース～ クリスマススペシャルセット 5,360 円（税込 5,896 円）



<セット内容>

- ・サラダ、ジュレ＆フラン仕立て
- ・オマール海老のクリームスープ～BISQUE～
- ・225g アンガスサーロインステーキ
～国産玉ねぎのペッパーソース～
- ・パン（ライスに替えられます）
- ・クリスマス限定デザート
ベルギーチョコレート＆バニラブルボン
～チェリージュビリー風ソース～
- ・ドリンク

■「クリスマス限定メニュー」販売概要

販売期間：12月17日（水）～12月25日（木）（予定）

※ご予約については各店舗へお問い合わせください。

販売時間：10時30分～

販売店舗：ロイヤルホスト 計 212 店舗 ※配信日時点の店舗数です。

※以下の商業施設、病院、空港の店舗（計 12 店舗）は対象外です。

駒沢パーククォーター店、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

※価格と販売時間が異なる店舗がございます。