

2026 年 9 月 29 日
ロイヤルホールディングス株式会社

新春の食卓を彩る、ロイヤルの洋食と伝統和食 「ロイヤルの和洋折衷 おせち 2027」9 月 30 日（水）より予約販売開始 ～お客様の声に応え洋食を二段に拡充。デザートにはロイヤルのアップルパイ～

ロイヤルグループで食品事業を担うロイヤル株式会社は、2027 年のお正月を彩る「ロイヤルの和洋折衷 おせち 2027」の予約受付を 2026 年 9 月 30 日（水）よりロイヤルオンラインショッピングにて開始いたします。ロイヤル伝統の洋食から吟味を重ねた和食まで、華やかな逸品をバランスよく盛り込んだ特製おせちを、2,100 個の数量限定でお届けします。



※画像はイメージです。

今年の「ロイヤルの和洋折衷 おせち 2027」は、お客様の声にお応えし、これまでの「洋食一段・和食二段」から「洋食二段・和食一段」へ構成を変更し、ロイヤルが培ってきた洋食の味わいをさらに充実させました。

壺の重には、香ばしく焼き上げた「オマール海老のテルミドール」や「牛ほほ肉の赤ワイン煮」をはじめ、「黒×黒ハンバーグ ～ブラウンバターソース～」、「ローストビーフ ～ハーブオイル仕立て～」など、ロイヤル自慢の洋食メニューを詰め合わせています。

式の重は、「シーフードマリネ」や「海老のマヨ風ソース和え」、「4 種のグリル野菜 ～バジルソース和え～」、「パテ・ド・カンパーニュ」など、バラエティ豊かな洋食メニューを取り揃えました。魚介、野菜、肉と、素材の持ち味を活かした多彩な洋食を味わえる一段です。

参の重では、「あわびの旨煮」や「銀たらの西京焼き」、「海老艶煮」、「数の子べっこうづけ鱈甲漬」、「金箔黒豆」など、お正月に親しまれる和食の品々を詰め合わせました。伝統的なおせち料理を中心に、丁寧に仕上げた和の味わいを一段にお楽しみいただけます。

さらに、長年ご愛顧いただいている「ロイヤルのアップルパイ」もセットでお届けいたします。りんごのほどよい酸味とやさしい甘さが広がる、どこか懐かしい味わいです。

洋食と和食、それぞれの魅力を三段に詰め込んだ「ロイヤルの和洋折衷 おせち 2027」。おせちのご購入を検討されている方はもちろん、ご家族で囲む年末年始のごちそうをお探しの方や、洋食も存分に味わいたい方にもおすすめです。新年の食卓で、和洋それぞれの美味しさをぜひご堪能ください。

■ロイヤルの和洋折衷 おせち 2027 の商品概要

※画像はイメージです。※すべて冷凍便でのお届けです。

商 品 名：ロイヤルの和洋折衷 おせち 2027

商 品 仕 様：三段重 23 品（サイズ:195×195×53mm／一段あたり）+ロイヤルのアップルパイ 3 人前

販 売 方 法：ロイヤルオンラインショッピング (<https://www.shoproyal.jp/>)

予約受付期間：2026 年 9 月 30 日（水）～2026 年 12 月 10 日（木）

販 売 価 格：29,800 円（税込・送料込）

限 定 販 売 数：2,100 個

早割キャンペーン：11 月 15 日（日）迄にご注文のお客様

定価 29,800 円→早割 2,000 円 OFF 27,800 円（税込・送料込）

お 届 け 日：2026 年 12 月 29 日（火）または 12 月 30 日（水）

※限定数に達し次第、販売を終了いたします。

※誠に恐れ入りますが、離島へのお届けは承っておりません。

※お届け時間のご指定は承っておりません。

■ロイヤルの和洋折衷 おせち 2027 お品書き

洋
巻の重



巻の重（4 品目）

オマール海老や牛ほほ肉など、ロイヤル自慢の洋食を詰め合わせたお重です。

オマール海老のテルミドール／牛ほほ肉の赤ワイン煮／黒×黒ハンバーグ ～ブラウンバターソース～／ローストビーフ ～ハーブオイル仕立て～

洋
式の重



式の重（6 品目）

魚介や野菜、肉など、さまざまな味わいを楽しめる洋食のお重です。

シーフードマリネ／海老のマヨ風ソース和え／4 種のグリル野菜～バジルソース和え～／パテ・ド・カンパーニュ／スモークサーモン／鶏肉のレンズ豆包み焼き

和
参の重



参の重（13 品目）

伝統的なおせち料理を中心に、お正月にふさわしい和の味わいを取り揃えたお重です。

紅鮭昆布巻／ハスノ芽梅酢／銀だらの西京焼き／煮めしいたけ／海老艶煮／伊達巻／いくら醤油漬／松前漬／数の子鰻甲漬／金箔黒豆／田作り／細切昆布旨煮／あわびの旨煮

デザート



ロイヤルのアップルパイ（3 人前）

長年ご愛顧いただいている、ロイヤル自慢のアップルパイ。りんごのほどよい酸味とやさしい甘さが広がる、どこか懐かしい味わいです。

■各お重から注目の逸品をご紹介します

洋
お重の重



オマール海老のテルミドール

ブランデーと白ワインでソテーしたオマール海老に、炒めた玉ねぎとアメリカヌソース、コクのあるモルネソースで仕上げました。



牛ほほ肉の赤ワイン煮

赤ワインで煮込んだほほ肉に自社製のフンドボーと、トマトなどの野菜で仕上げたソースを合わせた贅沢な一品です。

洋
式のお重



シーフードマリネ

イカやタコ、ベビー帆立やムール貝の旨みにトマトやブラックオリーブを加え、オレンジの酸味を効かせたさっぱりと奥深い味わいのマリネです。



パテ・ド・カンパーニュ

豚肉や鶏肉などの異なる部位を使うことで、様々な食感をお楽しみいただけるように仕上げました。スパイスを効かせ、シャンパンや白ワインに合う味わいです。

和
参のお重



あわびの旨煮・田作り

肉厚のあわびを醤油ベースの煮汁で炊き上げました。国産の『かたくちいわし』を使用した田作りで正月の宴席を感じさせます。



数の子鰓甲漬・松前漬

オリジナルで配合した調味液で丁寧に漬け込んだ数の子。松前漬はイカと昆布を醤油で漬け込み、人參を和えて華やかに仕上げました。

■ロイヤルグループ店舗数：

<https://www.royal-holdings.co.jp/co/group/storedata/>

■ロイヤルグループ公式 YouTube チャンネル：

https://www.youtube.com/@ROYAL_Holdings

〈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 PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内）e-mail：royalhd@ssu.co.jp

担当：齋藤(080-4653-1655)、二宮(080-7640-0296)、後藤、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。