ROYAL News Release

Hospitality Restaurant Royal Host

2026年11月10日
ロイヤルホールディングス株式会社

誕生55周年を迎えるロイヤルホストが伝統の技術で仕立てる洋食×能登の地酒
「Good JAPAN 紡ぐ、石川 銘酒と出会う、美味なる洋食」
～12月9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、「Good JAPAN 紡ぐ、石川 銘酒と出会う、美味なる洋食」を2026年12月9日（水）より期間限定で開催いたします。

「Good JAPAN」は、産地や素材の背景、その土地ならではの食文化を大切にし、素材本来の美味しさを活かしたメニューを通して日本各地の魅力をお届けするロイヤルグループの企画です。今回は、本年12月に誕生55周年を迎えるロイヤルホストが培ってきた洋食の知見と伝統の調理技術、石川県が誇る豊かな食材や郷土料理を融合させた「ロイヤルホストならでは」の新たな美食体験をお届けいたします。



※画像はイメージです。

今回のフェアメニューでは、石川の食材や郷土料理、ご当地洋食をロイヤルホストらしくアレンジしたメニューをお届けします。**「お箸でいただくサーロインステーキ膳（180g）～五郎島金時・加賀れんこん・中島菜を添えて～」**は、高火力のチャーブロイラーで香ばしく焼き上げたステーキに五郎島金時や加賀れんこん、中島菜などの石川県ならではの野菜を彩り豊かに添え、能登牛の肉味噌（ご飯だれ）やわさびでお召し上がりいただく一品です。**「治部煮ハンバーグ膳」**は、金沢の郷土料理「治部煮」と、今年4月に誕生した「ロイヤルホストハンバーグ」を融合させた新しい美味しさをご提案。**「ロイヤルホストのハントンライス」**は、金沢のご当地洋食「ハントンライス」をロイヤルホスト自慢のドミグラスソースとタルタルソースでアレンジしました。

さらに、本フェアでは日本酒の新たな魅力として、洋食と能登の地酒の「ペアリング」をご提案いたします。能登の4つの酒蔵（鶴野酒造店、日吉酒造店、白藤酒造店、松波酒造）が醸す地酒を取り揃えました。米が主食の日本で生まれた「洋食」と、米から生まれる「地酒」ならではのマリアージュをぜひご堪能ください。また、2024年の能登半島地震で甚大な被害を受けた地域の酒蔵・生産者を支援するため、本フェアの料理メニューの売上の1%を能登の酒蔵の復興支援に役立てます。フェア終了後も対象の地酒の販売を継続し、継続支援に取り組んでまいります。

※地酒の製造状況によっては一時的に販売を休止する場合がございます。

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。

■「Good JAPAN 紡ぐ、石川 銘酒と出会う、美味なる洋食」販売概要

販売期間：2026 年 12 月 9 日（水）～2027 年 2 月上旬（予定）
販売時間：10 時 30 分～
販売店舗：ロイヤルホスト 計 203 店舗 ※配信日時点の店舗数です。



※以下の店舗（計 14 店舗）は対象外です。
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、名古屋星ヶ丘店、名古屋納屋橋店、
京都髙島屋 S.C.店、神戸空港店、広島空港店、九州大学病院店、大分空港店、熊本空港店、鹿児島空港店、那覇国際通り店、那覇空港店
※期間中の店舗休業日：12 月 31 日（木・大晦日）、2027 年 1 月 1 日（金・元日）（予定、一部店舗を除く）
※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 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：山本（080-4191-6278）、久光（080-4652-4615）、樽井、牧田
※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。

能登の酒を止めるな!

「紡ぐ、石川　銘酒と出会う、美味なる洋食」 商品紹介

※画像はイメージです。



大江山　復刻版純米吟醸



おすすめペアリング

お箸でいただくサーロインステーキ膳（180g）
～五郎島金時・加賀れんこん・中島菜を添えて～
3,380 円（税込 3,718 円）

チャーブロイラーで香ばしく焼き上げたステーキに、金沢を代表するブランドさつまいもの五郎島金時・加賀れんこん・中島菜といった石川県が育んだ多彩な素材を添えました。能登牛ご飯だれやわさびをステーキの上にのせて食べても美味しくお召し上がりいただけます。

※ステーキは焼成前のグラム数です。
※ステーキ 100g の商品もございます。2,680 円（税込 2,948 円）
※能登牛ご飯だれには、はちみつを使用しております。



奥能登の白菊　純米吟醸



おすすめペアリング

洋風蟹ピラフと鰆の治部煮膳
2,580 円（税込 2,838 円）

国産紅ずわい蟹を合わせたピラフに、程よい脂乗りで甘みが魅力の石川県産鰆※を使った金沢の郷土料理「治部煮」と、加賀れんこんのから揚げを添えた御膳です。 和と洋、二つの味わいをお楽しみいただけます。

※最終加工地はベトナムです。



奥能登の白菊　純米吟醸



おすすめペアリング

治部煮ハンバーグ膳
2,180 円（税込 2,398 円）

金沢の郷土料理「治部煮」と、本年 4 月に誕生した「ロイヤルホストハンバーグ」を融合させました。とろみのある治部煮は、牛肉の力強い赤身の旨みと豚肉の甘み・コクのあるハンバーグと相性抜群。わさびをつけることで、さらに味わいが深まります。



谷泉　山廃純米



おすすめペアリング

ロイヤルホストのハントンライス
1,780 円（税込 1,958 円）

金沢のご当地洋食「ハントンライス」をロイヤルホストスタイルで。 オムライスにケチャップ・タルタル・シーフードのフライが基本の組み合わせですが、ロイヤルホストでは手仕込み海老フライと、はまゆうどりのカツレツをのせ、自慢のドミグラスソースとタルタルソースを合わせました。賑やかで楽しい味わいをご堪能ください。



金瓢白駒　純米



おすすめペアリング

あつあつ紙鍋リゾット風ジャンバラヤ
1,880 円（税込 2,068 円）

石川県能登地方で古くから作られてきた伝統的な魚醤「いしり」を隠し味に使ったジャンバラヤを、魚介の旨みを存分に味わえるよう、しっとりとリゾット風に仕上げました。能登産するめいかや石川県産鰆※などの具材とともに、石川県が誇る豊かな海の恵みをお楽しみいただけます。

※最終加工地はベトナムです。

「紡ぐ、石川　銘酒と出会う、美味なる洋食」 商品紹介

※画像はイメージです。



能登の酒を止めない三種の酒肴+地酒セット

1,980 円（税込 2,178 円）

単品：880 円（税込 968 円）

北陸素材の魅力を味わう酒肴三種盛りと能登の地酒のお得なセット。「するめいかのアヒージョ」、「五郎島金時のポテトサラダ」、「加賀れんこんチップス＆から揚げ」を盛り合わせました。酒肴それぞれの美味しさと、地酒との組み合わせで広がる味わいの変化をお楽しみいただけます。地酒は 4 種からお好きな 1 本をお選びください。



能登のするめいかのブロシェットとあつあつコーン

680 円（税込 748 円）

能登のいかの香りとコーンの甘みに、石川県能登地方で古くから伝わる魚醤「いしり」の旨みとバターのコクが重なる、能登ならではの味わいを楽しめる一品。能登の地酒との相性も抜群です。別添えのアイオリクリームソース（ガーリックマヨネーズ）をお好みでつけてお召し上がりください。



五郎島金時と加賀れんこんの和風サラダ

630 円（税込 693 円）

上品な甘みとホクホクとした食感が特徴のブランドさつまいも・五郎島金時と、もっちりとした食感が特徴のブランドれんこん・加賀れんこん。二つの加賀野菜の美味しさをお楽しみください。

能登の地酒と酒蔵の紹介

「飲むことが、応援になる」

プロジェクト運営事務局　camo 株式会社・株式会社吉田酒造店

※「能登の酒を止めるな！」プロジェクトのご協力により、ロイヤルホストでの能登の地酒の提供が実現しました。

2024 年 1 月 1 日の能登半島地震により、能登の酒蔵は建物や設備の倒壊、在庫の喪失など大きな被害を受けました。

「能登の酒を止めるな！」は、「銘柄の味の記憶を止めない」「銘柄の流通を止めない」「キャッシュフローを止めない」の 3 つを目的に、被災した酒蔵を支援するプロジェクトです。能登の状況は、混乱から復旧、そして再生へと日々変化しています。共同醸造による銘柄の継続、流通の維持、蔵人の暮らしを支える仕組みづくり。その時々で必要とされる支援のかたちを選びながら、蔵が再び自分たちの酒を世に届けられるまで伴走を続けます。今日この一杯が、能登の酒の明日につながります。

能登の酒を、どうぞお楽しみください。この取り組みを一時的な支援に終わらせず、将来ほかの地域でも活用できる「酒蔵復興支援のモデル」とすることを目指しています。

能登の地酒　一合（180ml）　各種 1,290 円（税込 1,419 円）







大江山 復刻版純米吟醸

上品な香りと確かな口当たり、広がるお米の旨みが魅力です。

能登町松波 松波酒造株式会社

明治元年（1868 年）に創業した酒蔵。能登杜氏による「極寒仕込み」と呼ばれる伝統的な手法で、現代では珍しい昔ながらの道具を使い、手作業にこだわった酒造りを行っておりました。震災後は協力蔵との酒造りでブランドを続けながら、これからの能登の風土に合わせて飲みたい地酒を探求しています。（若女将 金七 聖子さん）







奥能登の白菊 純米吟醸

白藤酒造店のフラッグシップ酒。口に含むと、優しい香りとともにお米本来の優しい甘みとコクが広がります。

輪島市 株式会社白藤酒造店

18 世紀に廻船問屋として創業し、江戸時代末期（19 世紀中頃）から酒造りを始めました。現在は九代目の白藤喜一さん・暁子さん夫妻が、能登の優しさを体現した日本酒を醸（かも）しています。（代表取締役／杜氏 白藤 喜一さん、白藤 暁子さん）







金瓢白駒 純米

辛口純米酒。一口含むとお米のしっかりとした旨みが広がったあと、キリッとしたキレが全体を心地よく引き締めます。

輪島市 日吉酒造店

輪島市の「朝市通り」に位置する、1912 年創業の造り酒屋。里山里海の恵み豊かな輪島らしく、料理に寄り添う酒造りが特長です。地元の皆さんに親しまれる代表銘柄「金瓢白駒」や「おれの酒」など、地域に根ざした日本酒を造り続けています。（杜氏 日吉 智さん）







谷泉 山廃純米

能登での酒造りを守り継ぐための挑戦が生んだ山廃純米。お米のしっかりとした旨みが力強く広がり、深いコクを楽しめます。

能登町鵜川 株式会社鶴野酒造店

1789 年創業の歴史ある酒蔵。代表銘柄は「谷泉」で、能登の風土に根ざした酒造りを、十四代目の鶴野晋太郎さんと、杜氏である鶴野薫子さんを中心に兄妹で継承。伝統的な手法と、地元の水や米を活かした丁寧な酒造りで知られています。（14 代目蔵元 鶴野 晋太郎さん）

※今回ご用意した日本酒は、2024 年 1 月 1 日に発生した能登半島地震で被災した酒蔵で造られており、現在も製造・出荷できる数量が限られています。そのため、製造状況によっては一時的に販売を休止する場合がございます。あらかじめご了承ください。
※20 歳未満の方、自動車の他、ナンバープレートの付いた各種車両、および自転車等の軽車両を運転の方には、アルコール販売はいたしません。
※グループの方針として、開栓後のアルコールのお持ち帰りはお断りしております。

Good JAPAN 冬の料理を彩る日本の恵み 国産食材紹介

※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。



石川県産 鰆

きめ細やかな白身は柔らかく、程よい脂乗りで、ふわりと広がる旨みが魅力です。

※最終加工地はベトナムです。



能登産 するめいか

しっかりとした歯ごたえと旨みが魅力の、能登を代表する魚介のひとつです。



加賀れんこん

約 300 年の歴史を持ち、金沢の重粘土質の土壌で育まれたブランドれんこん。肉厚ででんぷん質が豊富に含まれ、強い粘りと、もっちりとした食感が特徴です。



五郎島金時

300 年以上の歴史を持ち、金沢の砂丘地で育まれたブランドさつまいもです。収穫量より味を重視した栽培により、上品な甘みとホクホクとした食感が特徴です。



いしり

石川県能登地方で古くから作られてきた伝統的な魚醤。醤油よりも深いコクと香り、強い旨みを持つのが特徴です。



能登牛 ご飯だれ

能登牛の旨みと甘辛い味付けが、アツアツのご飯と相性抜群です。

※はちみつを使用しております。



中島菜漬

明治時代から旧中島町で受け継がれてきた、能登ならではの伝統野菜。野沢菜などと同じツケナの一種で、ほのかな苦みとやわらかな辛みが持ち味です。

取り組み紹介：パラアートの導入

ロイヤルホストは、「いつの時代も地域に愛される日本で一番質の高いホスピタリティレストラン」をブランドビジョンに掲げ、SDGs の達成を目指す活動に努めています。本フェアでは、御膳の敷紙のデザインでパラ・アーティストの作品とコラボレーションします。石川県のパラ・アーティストが描いたたくさんの絵の"おいしいところ"を切り取って「百万石」の模様にしたデザインです。フェアメニューと個性豊かなアートが響き合う、石川の豊かな恵みを味わう特別な食体験をお楽しみください。

※敷紙はなくなり次第終了いたします。

〈コラボレーションしたデザイン〉



百万石フォント（石川県金沢市）
作品名：『百万石』
Artist：島 明奈
Designer：チーム porepore
Organization：地域支援センターポレポレ

GOTOUCHI FONT
Produced by SHIBUYA FONT

「ご当地フォント」は、日本中の障がいのある人・デザイナー・障害者支援事業所による共創アートワーク（フォント・パターン）を日本中に届けるソーシャルプロジェクトです。作られたアートの企業利用を推進し、福祉還元と障がいのある人と社会の接点を創出しています。

■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