

今年で創業50周年！お客様のニーズに応える豊富なラインアップを展開

10月13日（水）より新グランドメニューがスタート

～人気の「オニオングラタンスープ」が2倍サイズになって新登場～

ロイヤルグループで外食事業を担うロイヤルフードサービス株式会社が展開するファミリーレストラン「ロイヤルホスト」は、2021年10月13日（水）より新グランドメニューを展開いたします。創業50周年の節目を迎える今年、日頃よりご愛顧いただいているお客様へ感謝の気持ちを込め、皆様のニーズに応えた豊富なラインアップを揃えました。

グランドメニュー改訂ポイント

◆ロイヤル伝統の味

「オニオングラタンスープ」がダブルサイズになって新登場

今回のグランドメニュー改訂では、新メニューに「ダブルオニオングラタンスープ」が登場。ロイヤルホストの原点、『ロイヤル中洲本店（現：レストラン花の木／福岡）』から長年親しまれている人気のスープを、お客様のご要望にお応えしてたっぷり楽しめる通常の2倍サイズでご提供いたします。サラダなどと組み合わせて軽めのお食事にもぴったりです。レギュラーサイズも引き続き販売いたします。



◆「黒毛和牛ステーキ」のメニューが豊富に

人気の黒毛和牛を使用したメニューとして、「黒毛和牛ステーキ&海老と帆立のグリル」が新登場。また今年7月のフェアで登場した「黒毛和牛ステーキ～4種の味わい～」が、ご好評につき、グランドメニューとして新たに肩ロースを使用して提供いたします。お肉好きの方にもご満足いただける旨みたっぷりの黒毛和牛メニューをお楽しみください。



◆サイドディッシュページに「おすすめ組み合わせ」をご紹介

メインディッシュでは少し多い、軽く食べたいという方のために、近年「ちいさなビーフシチュー」や「ちいさなグラタン」などの商品を取り入れて来ました。今回、おすすめの組み合わせをメニューブック上でご紹介しています。サイドディッシュとしてだけでなく、おひとりでもシェアをしても、お好みでコーディネートして、お食事をお楽しみいただけます。



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」を皆様におとどけてまいります。

■新グランドメニュー 販売概要

販売期間：2021年10月13日（水）～

販売時間：10:30～

販売店舗：全国のロイヤルホスト212店舗

（※仙台花京院店・九州大学病院店・羽田空港店・那覇空港店・広島空港店・鹿児島空港店を除く）

※駒沢店は一部変更メニューとなります。

※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株式会社 コーポレートコミュニケーション室

TEL：03-5707-8852 FAX：03-5707-8860 e-mail：koho@royal.co.jp

※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。

新グランドメニューのご紹介

お客様のご要望にお応えした「ダブルオニオングラタンスープ」や、季節限定フェアで人気を集めた「黒毛和牛」を使用したメニューなど、これまでのメニューに一層磨きをかけた豊富なラインアップを展開。今後も新しい提案をしながら地域の皆様に愛されるレストランを目指してまいります。



ダブルオニオングラタンスープ
880 円 (税込 968 円)

ロイヤル伝統のオニオングラタンスープをたっぷり楽しめる通常の 2 倍サイズでご用意しました。サラダなどと組み合わせて軽めのお食事にもぴったりです。



ビーフシチューハンバーグ
1,480 円 (税込 1,628 円)

豪州産ハンバーグにビーフシチューをかけ、オーブンで焼き上げました。柔らかく煮込まれたビーフを味わいながら、ハンバーグの旨みが溶け込むビーフシチューをお楽しみいただけます。ご飯にもパンにも合う一品です。



黒毛和牛ステーキ&海老と帆立のグリル
2,480 円 (税込 2,728 円)

黒毛和牛のステーキとあつあつシーフードグリル(小)を組み合わせた一品です。旨みのある黒毛和牛とさっぱりとしたシーフードが一緒に味わえます。



メカジキのグリル&紅ずわい蟹のクリームコロッケ膳
1,780 円 (税込 1,958 円)

宮城県気仙沼産メカジキのグリルと、洋食で人気の紅ずわい蟹のクリームコロッケを御膳で提供。松前漬&いくらの小皿も付いたシーフードを存分に楽しめる商品です。



黒毛和牛ステーキ ~4種の味わい~
2,180 円 (税込 2,398 円)

黒毛和牛を 4 種の味で楽しめる一品です。

おろしゆずぼん酢：黒毛和牛の脂の旨みと良く合い、さっぱりとした味わいに。

岩塩：シンプルに黒毛和牛本来の味わいを楽しめます。

だし醤油：だし醤油の風味が黒毛和牛の旨みを引き立てます。

山わさびの醤油漬け：山わさびのツンとした香りが黒毛和牛によく合います。だし醤油との相性も抜群です。



ハンバーグ&アンガスサーロインカットステーキランチ
~特製焼肉ソース~ (スープ、ライス付)
1,480 円 (税込 1,628 円)

豪州産ハンバーグ (170g) と食べやすくカットしたアンガスサーロインステーキ (80g) をあつあつの鉄板でお召し上がりいただく平日ランチタイム限定メニューです。ソースは、醤油とりんごをベースに、コチュジャン、にんにく、しょうがを加えた自社製焼肉ソース。りんごのさわやかな甘味、コチュジャンの甘辛さがステーキにはもちろん、ジューシーなハンバーグの旨みにもよく合います。※ハンバーグ、ステーキは焼成前のグラム数です。

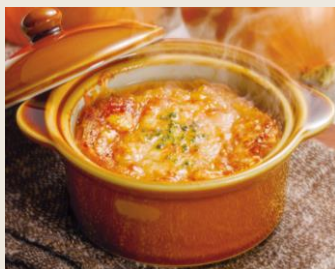
2021年12月28日 おかげ様で50周年 ～ ロイヤルホスト 50年間の歩み～

“おいしさ”のために調理にひと手間かけ、安心してお召し上がりいただくために質にもこだわる。

ロイヤルホストは創業以来、ご家庭では味わえない美味しさと、安全・安心な“食”の提供に向き合ってきました。私達はこれからも“おいしさ”と“おもてなしの心”を皆様におとどけてまいります。



ロイヤル伝統の味 ～原点となった店から続く、ひと手間かけたコックの味～



ロイヤルのオニオングラタンスープ

1954年にロイヤルホストの原点である『ロイヤル中洲本店（現：レストラン花の木／福岡）』に来店したマリリン・モンローが大変気に入ったといわれているスープ。自社工場で作られるコンソメスープは、香味野菜と牛ミンチを、手間をかけ、じっくり煮込んで琥珀色に仕上げます。そして餡色になるまで炒めた玉ねぎと琥珀色のコンソメスープを合わせます。さらに店舗でクルトンにチーズをのせて焼き上げています。

ビーフジャワカレー

昭和40年代、来日していたインドネシア人のコックから伝授してもらった香辛料たっぷりのスパイシーなカレーがはじまり。じっくり炒めた玉ねぎの甘み、あとから来るじんわりした辛さとさわやかさ、コクの余韻が続くカレー。

