

### バターミルクフライドチキン専門店『Lucky Rocky Chicken』 3月15日より 開業来初 グランドメニューを大きく刷新！ 「とろけるバターミルクタルタルのチキンバーガー」をはじめサイドメニューやボックスメニューも充実

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（東京都世田谷区、代表取締役社長 生田直己）は、バターミルクフライドチキン専門店『Lucky Rocky Chicken（ラッキーロッキーチキン）』全4店舗にて、2022年3月15日（火）より、グランドメニューを大きく刷新いたします。

※画像はイメージ



とろけるバターミルクタルタル

とろけるバターミルクタルタルとダブルトマト

チキンバーガーボックス

『Lucky Rocky Chicken』は、「Simple & Craft & Green」をコンセプトに、アメリカでコンフォートフード（懐かしい味・幸福感を与える食べ物）として親しまれているバターミルクフライドチキンとフレッシュな野菜を使用した商品を手作り品質でご提供するファストフードショップで、武蔵小山、吉祥寺、新小岩、代々木八幡の4店舗を展開しています。

#### 店舗で手作りする新ソース “とろけるバターミルクタルタル”誕生！

バターミルクフライドチキン専門店として、バターミルクフライドチキンの美味しさを引き立てるソースの開発を進める中で、**店舗で手作りする“とろけるバターミルクタルタル”ソースが完成しました。**北海道産バターミルクとフレッシュオニオンやハーブ、ピクルスなどで作ったタルタルは、やさしい酸味とほのかに甘さを感じるなめらかなクリーミーな味わいで、スパイシーなフライドチキンと相性抜群です。グランドメニューのバーガーはこのソースを中心に、フレッシュトマトやミートソース、BBQソースなどを組み合わせ、ラインアップを7品から12品（一部入れ替えあり）に増やしました。オリジナルチキンの新たな美味しさをソースとともに楽しみください。

#### ■バーガーは3シリーズ全12品 ～お好みに合わせて選べるラインアップ～

パクチーやハーブが香るビネグレットキャベツサラダを使用した「やみつき キャベツシリーズ」、厚めにカットしたフレッシュトマトを使用した初登場の「絶品 トマトシリーズ」、「シンプルシリーズ」の3シリーズ全12品に拡充しました。

#### ■サイドメニューにスイーツ系や新スナックが登場 ～さまざまな組合せをお好みでいつでも～

北海道産バターミルクをベースに作ったオリジナルビスケット「バターミルクビスケット」（メープル、はちみつ入りシロップ付き）が登場。オニオンリング（単品）やポテオニ（ポテト&オニオンリング）など新スナックも増えました。

#### ■ボックスメニューもバリエーションアップ ～夕食や週末ごはん、親しい人と過ごす時間に～

バターミルクフライドチキンやバーガー、新登場のバターミルクビスケットなどサイドメニューをセットにした、シェアして楽しむボックスメニューも、新たに3種が仲間入り。

<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。

## 『Lucky Rocky Chicken』新メニュー紹介（一部）

※価格は全て税込み

※画像はイメージ

### ■やみつき キャベツシリーズ（全5品）

パクチー、ハーブ、オニオンなどが入ったシャキシャキのビネグレットキャベツサラダが、スパイシー＆クリスピーなチキンと相性抜群



#### とろけるバターミルクタルタルのチキンバーガー

単品 500 円

北海道産バターミルクとフレッシュオニオンやハーブ、ピクルスなどを使用して、店舗で手作りするクリーミーなタルタルと、フライドチキンのスパイシーさの絶妙なバランスが楽しめます。

（バターミルクフライドチキン+ビネグレットキャベツサラダ+バターミルクタルタル）

※ビネグレットキャベツサラダにはパクチーとハラペーニョを使っています。

※この他に「コルビージャックチーズ」「ハニーマスタード&サラダ」「麻辣チリペッパー」「クラシック」があります。

### ■絶品 トマトシリーズ（全4品）

スパイシー＆クリスピーなフライドチキンと、ジューシーなフレッシュトマトの組み合わせ



#### とろけるバターミルクタルタルとダブルトマト

単品 500 円

フレッシュトマト&トマトミートソースが濃厚でジューシーな美味しさ。



バターミルクタルタルとフレッシュトマト  
単品 450 円



バターミルクタルタルとBBQソースフレッシュトマト  
単品 490 円

※この他に「テリマヨとフレッシュトマト」があります。

### ■シンプルシリーズ（全3品）

チキンとソースをシンプルに味わえます



バターミルクタルタルとBBQソース  
単品 450 円

※この他に、「ハニーマスタード」「テリマヨ」があります。

### ■新・サイドメニュー（全5品）

軽食にもなるスナックやスイーツ系が登場



バターミルクビスケット1個 270円  
※写真は3個です。

※この他に、オニオンリング S190円、M290円、L380円、ポテオニ（ポテト&オニオンリング）290円、ベーコンチーズポテトパイ 190円、アップルカスタードパイ 190円が新登場。

### ■新・ボックスメニュー（3種）

<4名様向け> 皆で楽しく



ファミリーボックス 3,380円

フライドチキン4p、フィンガーチキン(ダブル)、ポテトM×2個、ビスケット4個

<2~3名様向け> お子様も楽しめる



サイドボックス 1,990円

フィンガーチキン(ダブル)、ポテトL×1個、オニオンリングL×1個、ビスケット3個

<2名様向け> バーガーとご一緒に



チキンバーガーボックス 2,200円

とろけるバターミルクタルタルのチキンバーガー2個、ポテトL×1個、オニオンリングL×1個、ビスケット2個

## 『Lucky Rocky Chicken』チキンバーガー一覧

※価格は全て税込み ※単品価格

### <やみつき キャベツシリーズ>

★とろけるバターミルクタルタル	500円
コルビージャックチーズ	590円
ハニーマスタード&サラダ	580円
麻辣チリペッパー	570円
クラシック (旧名称: オリジナル)	450円

★印のバーガーは、新しい  
"とろけるバターミルクタルタル"  
ソースを使用しています。

### <絶品 トマトシリーズ>

★とろけるバターミルクタルタルとダブルトマト	500円
★バターミルクタルタルとフレッシュトマト	450円
★バターミルクタルタルとBBQソース フレッシュトマト	490円
テリマヨとフレッシュトマト	430円

### <シンプルシリーズ>

★バターミルクタルタルとBBQソース	450円
ハニーマスタード	430円
テリマヨ	390円

## 『Lucky Rocky Chicken』概要

店名: Lucky Rocky Chicken (ラッキーロッキーチキン)

店舗情報: 武蔵小山 10:00~20:00 (L.O.19:45) TEL: 03-3785-3155

吉祥寺 10:30~21:00 (L.O.20:45) TEL: 0422-20-0050

新小岩 10:30~21:00 (L.O.20:45) TEL: 03-3655-5718

代々木八幡 平日 11:00~21:00 (L.O.20:45)、土日祝 10:00~21:00 (L.O.20:45)

TEL: 03-5453-8010

※デリバリー注文受付時間、テイクアウト注文受付時間についてはHPをご確認ください。

店休日: 不定休

店舗HP: <https://lr-chicken.jp>

Instagram: <https://www.instagram.com/luckyrockychicken/>

支払い方法: 現金、コード決済 (12ブランド)、クレジットカード、電子マネー

### 【運営会社】

会社名: ロイヤルフードサービス株式会社 <https://royalfoodservice.co.jp/company/>

設立: 2007年 (平成19年) 8月

所在地: 東京都世田谷区桜新町一丁目34番6号

代表者: 代表取締役社長 生田 直己

事業内容: 「ロイヤルホスト」「てんや」「シェーキーズ」「シズラー」等のチェーンレストランおよび専門店等の運営



## ■ バターミルクフライドチキン専門店『Lucky Rocky Chicken』

### 日常に幸せとおいしさを“Lucky Rocky Chicken”

私たちがこだわるのは商品のクラフト（手づくり）感。国産鶏むね肉をバターミルク液に一晩漬けておむことで生まれる柔らかな肉質や凝縮される旨み、12種類のオリジナルスパイスミックスの癖になる味わいが特徴です。ご注文は、事前決済システムや各種テイクアウト・デリバリーオーダーを導入。オウンドアプリによるモバイルオーダーやキャッシュレス決済、呼び出しディスプレイによるお知らせなど、時代のニーズに合ったサービスや商品を提供することで、日々の生活に新たな楽しみ方、時間や地域との繋がりを創造してまいります。

### バターミルクフライドチキン専門店としてのこだわり

- ▶ ヨーグルトやスパイスを入れたバターミルク液に一晩漬けておむ国産鶏むね肉は旨みがあり柔らかく、しっとりとした仕上がり
- ▶ 独自開発した12種類のオリジナルブレンドスパイス&ハーブを使用した衣は、スパイシーでザクザクの食感
- ▶ フレッシュパクチーやハーブ、ワインビネガーを使用し、お店で仕込むシャキシャキ食感のキャベツサラダ
- ▶ ロイヤルの工場で製造する二段仕込み製法（中種法）で仕込んだしっとりふんわりと歯切れの良いバンズ
- ▶ 9種類のスパイスと3種類の柑橘類などでつくるオリジナルクラフトコーラ

### 環境への配慮

環境への配慮も欠かせないものと考え、パルプを使用したボックスやカップ、ストロー、自然分解される素材を使ったフォークなどを使用しています。枯渇資源である石油由来の素材をできる限り減らし、再生可能な資源を利用することで、環境に配慮した店舗運営を目指します。



※画像はイメージ

### ■「バターミルク」とは

バターミルクは、バターを作る際の副産物です。

『Lucky Rocky Chicken』のフライドチキンは、そのバターミルクにヨーグルト等を加えて作ったバターミルク液に、国産鶏むね肉を一晩漬けておむことにより、お肉がしっとり柔らかくなります。

12種類のオリジナルスパイスミックスでカリッと仕上げた、ザクザク食感が特徴のフライドチキンです。