

世界各国の料理をロイヤルホスト風にアレンジ！ ロイヤルホストのフュージョンセレクション第2弾「美味しい英国」開催 ～6月21日（水）から全国のロイヤルホストで販売開始～

ロイヤルフードサービス株式会社が展開する「ロイヤルホスト」は、世界各国の料理をロイヤルホスト風にアレンジしたロイヤルホストのフュージョンセレクション第2弾「美味しい英国」を2023年6月21日（水）より開催します。

ロイヤルホストはこれまで世界各国の料理を忠実にご紹介する海外料理フェアを実施してきました。本年は新たに“フュージョン（融合）”をテーマとして、ロイヤルが持つ歴史とノウハウをもとに、世界各国の料理をロイヤルホスト風にアレンジした料理フェアを展開いたします。

4月から第1弾としてスタートした「シンガポール」に続く第2弾では、ロイヤルホストとして初めて「英国料理」を展開。英国の食文化をロイヤルホスト風にアレンジし、英国の伝統料理や“ブリティッシュパブ”の雰囲気あふれる、これからの季節によく合う多彩なメニューをお届けいたします。

英国で日曜日に楽しむ習慣のある「サンデーロースト」をイメージした『英国風ギャザリング・プラッター』は、ステーキ、ベイクドビーンズ、コロネーションチキン、パステイ（英国風ミートパイ）などを盛り合わせ、英国の食文化を楽しめるプレートにアレンジ。さらに英国料理「ケジャリー」をイメージした『英国風フィッシャー・マンズカレー』、英国のパブでお馴染みのフィッシュ&チップス、コテージパイ、パステイなどを組み合わせた『英国風PUB小皿』、「英国産クラフトビール」など、お料理に合うドリンクメニューもご用意いたしました。

この夏の始まりにぴったりな、英国料理をパブで楽しむような時間をお楽しみください。



※写真はイメージです。

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。

■ロイヤルホストのフュージョンセレクション第2弾「美味しい英国」販売概要

販売期間：2023年6月21日（水）～9月下旬予定

販売時間：10時30分～

販売店舗：全国のロイヤルホスト215店舗

（羽田空港店、広島空港店、那覇空港店、鹿児島空港店、新千歳空港店、九州大学病院店、名古屋星ヶ丘店除く）

※配信日時時点の店舗数です。

※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事務局(株式会社サニーサイドアップ内) Mail:royalhd@ssu.co.jp
担当:渡邊(080-9686-4598)、佐藤(070-1639-9609)、一瀬(070-3115-6995)、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。

● 新しい海外料理フェアのテーマ“ロイヤルホストのフュージョンセレクション”

ロイヤルホストではこれまで世界各国の料理を忠実にご紹介する海外料理フェアを実施してきました。本年は新たに“フュージョン（融合）”をテーマとして、ロイヤルが持つ歴史とノウハウをもとに、世界各国の料理をロイヤルホスト風にアレンジした料理フェアを展開し、新たな食の楽しみ方を発信いたします。

● 英国料理のご紹介～美味しさが、ギュッとつまった英国の味～

※写真はイメージです。



コロネーションチキン

1953年のエリザベス二世女王戴冠式のために考案されたカレー風味のチキン料理。コロネーションは戴冠式を意味しています。

カンバーランドチキン

ガーリック、パプリカ、ハーブの香りのチキンに、ベリーや柑橘類の風味の赤ワインソース（＝カンバーランドソース）をかけました。赤すぐりとオレンジの香り、甘ずっぱさがチキンによく合います。



パステイ（英国風ミートパイ）

刻んだ牛肉、ポテト、玉ねぎ、ルタバガ（カブに似た根菜）などをパイ生地に包み込んだ伝統的な料理です。

コテージパイ

牛ひき肉のフィリングにマッシュポテトを重ねて焼き上げた料理。英国では具材を包み込んでオーブンで焼いた料理をパイと呼びます。コテージパイにはいわゆるパイ生地ではなく、マッシュポテトを使います。



ベイクドビーンズ

白いんげん豆のトマト風味煮込みで、英国ではブレックファストやサンデーローストなどの付け合わせにも良く使われます。

ロイヤルホストのフュージョンセレクション第2弾 「美味しい英国」商品紹介

※写真はイメージです。



英国風ギャザリング・プラッター
3,580円 (税込 3,938円)

英国で日曜日に楽しむ習慣のある、お肉や野菜などを盛り合わせた「サンデーロースト」をイメージし、ステーキ、カンバーランドチキン、バイクドビーンズ、コロネーションチキン、パステイなどを盛り合わせた、あれこれ楽しいプレートです。



英国風 PUB 小皿
2,580円 (税込 2,838円)

パブでお馴染みのフィッシュ&チップス、コテージパイ、パステイ、バイクドビーンズ、コロネーションチキンサラダを組み合わせた、楽しいメニューです。ビールやお好きなドリンクと一緒にお楽しみください。



英国風フィッシャーメンズカレー
2,580円 (税込 2,838円)

真鯛や野菜、マッシュルームを混ぜたサフランライスに海老やボイルエッグをトッピングし、自社製のオマール海老香るシーフードカレーを合わせました。英国料理「ケジャリー」をイメージした一品です。



アンガスサーロインステーキ&チキングリル with コテージパイ
3,480円 (税込 3,828円)

アンガスサーロインステーキ 100g とカンバーランドチキン、コテージパイ、バイクドビーンズを盛り合わせたあつあつプレート。グリルチキンには英国風のベリー系ソース、カンバーランドソースをかけています。 ※ステーキは焼成前のグラム数です。



フィッシュ&チップス
980円 (税込 1,078円)

英国と言えばお馴染みのフィッシュ&チップス。白身魚フライとフライドポテトに、自社製のタルタルソース、英国ブランドのモルトビネガーを添えました。現地では大きな切り身のまま揚げる人が多いですが、ロイヤルホストでは一口で食べやすいサイズに。



コテージパイ
980円 (税込 1,078円)

トマト風味の牛ひき肉のフリングにマッシュルーム、マッシュポテトを重ねてオーブンで焼き上げました。牛ひき肉の旨みとマッシュポテトの相性が抜群の一品です。

ロイヤルホストのフュージョンセレクション第2弾 「美味しい英国」商品紹介

※写真はイメージです。



パスティ (英国風ミートパイ)
480円 (税込 528円)

刻んだ牛肉、ポテト、玉ねぎ、ルタバガ（カブに似た根菜）などをパイ生地に包み込み、コーニッシュパスティをイメージして仕上げた一品。ロイヤルホストのパスティのフィリングは、ドミグラスソース、リーペリンソース（ウスターソースの原点とされるソース）などで味付けしています。



【平日ランチタイム限定】英国風ランチプレート
1,680円 (税込 1,848円)

日本では「イングリッシュブレックファスト」として有名な英国の朝食をイメージし、ランチとしてお楽しみいただけるように、コテージパイと組み合わせたボリューム感ある一品に仕上げました。



(写真左) 季節のスープ&サラダセット 780円 (税込 858円)



(写真右) 季節のスープ&サラダセット ライス付 880円 (税込 968円)

コロネーションチキンをトッピングしたサラダと、冷製キャロットスープを組み合わせました。
スープには相性も良く涼しげなコンソメジュレを浮かべています。

アルコールメニュー

〈英国産ビール〉

アルコール分 5.4% (330ml)



BREWDOG PUNK IPA
580円 (税込 638円)

グレープフルーツ、パイナップル、ライチの香りが漂い、スパイシーな苦味とキャラメルのような甘みを感じる英国産クラフトビール。

* 20才未満の方、お車を運転の方にはアルコールの販売はいたしません。

ドリンクメニュー

※売り切れ次第終了

〈英国産炭酸飲料〉

ノンアルコール (275ml)



フェンティマンス ジンジャービール
530円 (税込 583円)

ジンジャーのピリツと引き締まった辛味と奥深い豊かな香りの炭酸飲料。



フェンティマンス エルダーフラワー
530円 (税込 583円)

甘く爽やかな香りのエルダーフラワーとジンジャーを合わせた清涼感あふれる炭酸飲料。