

北海道産大粒帆立、黒毛和牛ロース、ずわい蟹！
こだわり素材を贅沢に用いた「季節のご馳走フェア」を開催
～2021年7月7日（水）から全国のロイヤルホストで販売開始～

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7月7日（水）から、シーフードと黒毛和牛を使用した「季節のご馳走フェア」を開催いたします。

本フェアは「季節のご馳走フェア」と題し、これまでにお客様からご好評をいただいた「北海道産大粒帆立」、「黒毛和牛ロース」といった国産素材に加え、カナダ産「ずわい蟹」を用いた商品を販売いたします。肉厚の「北海道産大粒帆立」は、ベーコン巻きにして金串を刺して焼くことで、ジューシーで旨みたっぷりに仕上げています。今回のメニューでは、「大粒帆立のグリル」にずわい蟹爪4本と、ムール貝、フライドポテトを添えた「シーフードブラッター」や、人気のアンガスサーロインステーキと組み合わせた「大粒帆立のグリル&アンガスサーロインステーキ」、カレーとしても楽しめる「大粒帆立のグリル&サフランライス～オマール海老香るカレーソース」などを展開いたします。さらに「黒毛和牛ロース」は、ステーキ、ステーキ丼、ガーリックピラフといったバラエティ豊かなメニューをご用意しました。



ロイヤルホストでは、今後も豊かな食の時間を過ごすことで「おいしさの共有・共感」をしていただけるレストランを目指してまいります。

■「季節のご馳走フェア」販売概要

販売期間：2021年7月7日（水）～11月上旬予定

販売時間：10:30～

販売店舗：全国のロイヤルホスト 214 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。

※食材の収穫状況によって、販売開始および終了時期が予定と異なる場合がございます。

<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。

「季節のご馳走フェア」メニューのご紹介

本フェアは、これまでにお客様からご好評をいただいた「北海道産大粒帆立」、「黒毛和牛ロース」といった国産素材に加え、カナダ産「ずわい蟹」を用いた商品を販売いたします。ロイヤルホストの長年のノウハウを活かした調理法で素材の旨みを存分に味わうことができます。



シーフードプラッター
大粒帆立、ずわい蟹、ムール貝
3,480円(税込3,828円)

ベーコンで巻き金串に刺してジューシーに焼き上げた肉厚の大粒帆立、ずわい蟹爪のポイル4本、ムール貝、フライドポテトを組み合わせたシーフードをたっぷり味わえる商品です。



ポイルずわい蟹
～アイオリクリームソース付～
1,080円(税込1,188円)

ポイルしたずわい蟹は、殻に切込みが入っており、どなたでも簡単に手で割って身を取り出しやすく、その美味しさを存分に味わっていただけます。お好みでレモンを絞り、アイオリクリームソースを付けてお召し上がりください。



**大粒帆立と紅ずわい蟹の
クリームコロッケ&アンガス
サーロインステーキ 100g**
2,480円(税込2,728円)

小さめのステーキに大粒帆立のグリル、紅ずわい蟹のクリームコロッケを組み合わせました。ステーキとシーフードを一度に楽しめるステーキミックスグリルです。



**大粒帆立のグリル
& アンガスサーロインステーキ**
225g 3,380円(税込3,718円)
450g 4,880円(税込5,368円)

大粒帆立のグリルとステーキを組み合わせました。大粒帆立とステーキをシンプルに味わえる商品です。



黒毛和牛ロースステーキ
～4種の味わい～
2,180円(税込2,398円)

黒毛和牛ロースの旨みを逃さないように丁寧に焼き上げ、黒毛和牛を引き立てる、おろしゆずぼん酢ソース、山わさびの醤油漬、だし醤油、岩塩の4種の味わいでお楽しみいただけます。



黒毛和牛ロースステーキ丼
2,380円(税込2,618円)

黒毛和牛ロースの旨みと甘辛のタレをかけたご飯が良く合います。大葉と山わさびの醤油漬で風味がアップ。さっぱりとお召し上がりいただけます。グリーンサラダと味噌汁、漬物がついた御膳です。



**黒毛和牛ロースステーキのガーリック
ピラフ ～刻みゆずぼん酢ソース～**
2,480円(税込2,728円)

人気の「アンガスサーロインステーキピラフ」を黒毛和牛ロースステーキで提供。黒毛和牛の脂の旨みと良く合う、さわやかな刻みゆず入りのぼん酢ソースでお召し上がりいただけます。
※ガーリックピラフに含まれるビーフはアンガスビーフです。



**大粒帆立のグリル&サフランライス
～オマール海老香るカレーソース～**
1,980円(税込2,178円)

あつあつの美濃焼皿に大粒帆立などのシーフードや紅ずわい蟹のクリームコロッケとサフランライスを盛り合わせました。魚介やオマール海老の旨みがきいたトマトベースのカレーソースをかけてお召し上がりください。



**冷製コンソメジュレ&フラン仕立て
～うに・いくら～**
580円(税込638円)

卵や乳製品を用いたブルンとした食感のフラン仕立てにコンソメジュレを重ね、うに、いくらをのせました。ひんやりとお召し上がりいただける冷製の前菜です。
※この商品はグランドメニューでも販売しております。

※ステーキは焼成前のグラム数です。