

7月13日（水）夏のグランドメニュー改訂

「黒×黒ハンバーグ」が新しい付け合わせでブラッシュアップ、
軽食やシェアプレートとしても楽しめる充実したサイドメニュー

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「ロイヤルホスト」は、2022年7月13日（水）にグランドメニューの改訂を実施します。今回の改訂では、新しい付け合わせでブラッシュアップした「黒×黒ハンバーグ」や、軽食・シェアプレートとしても楽しめる充実したサイドメニューなどを販売いたします。



夏のグランドメニュー改訂 販売概要

販売期間：2022年7月13日（水）～

販売時間：10:30～

販売店舗：全国のロイヤルホスト 219 店舗

（駒沢店、空港店舗、病院店舗では一部メニューが異なります）

※販売店舗はリリース配信日時点の店舗数です。

※価格と販売期間、販売時間が異なる店舗がございます。

■新しい付け合わせで黒×黒ハンバーグ・ステーキをもっと美味しく！



くら くら

黒×黒ハンバーグ

190g レギュラー 1,280 円（税込 1,408 円）

250g グランスター 1,580 円（税込 1,738 円）

国産の黒毛和牛と黒豚をロイヤルホストの黄金比で配合した人気のハンバーグです。肉汁あふれるハンバーグと付け合わせの自社製ベンネグラタンが相性ぴったりです。

※写真は

「250g グランスター 黒×黒ハンバーグ ガーリッククリームソース」です。



アンガスサーロインステーキ 100g
& 天然海老フライと紅ずわい蟹のクリームコロッケ
2,280 円（税込 2,508 円）



アンガスサーロインステーキ 100g
& 海老のグリルと紅ずわい蟹のクリームコロッケ
2,080 円（税込 2,288 円）

※写真はイメージです。

※ハンバーグ、ステーキは焼成前のグラム数です。

■ 軽食やシェアプレートとしても楽しめる充実したサイドメニュー



**チキンとゆで卵のサラダ
～シーザードレッシング～
480円 (税込 528円)**

葉野菜に蒸し鶏、ゆで卵、トマトを彩り良く盛り付けて自社製のシーザードレッシングをかけました。ハーブが香るクルトンの食感がアクセントです。



**熟成ロースハムのオードブル
480円 (税込 528円)**

低温熟成された食べ応えがあるハムのオードブルです。レモンを絞ったりオニオンを巻いたり、粒マスタードをつけたりとアレンジしてお楽しみいただけます。



**ちいさなペンネグラタン
～チーズ&ミートソース～
680円 (税込 748円)**

ペンネグラタンにポテト、ブロッコリーを彩りよく添え、チーズが香るモルネソースとミートソース、チーズをのせて焼き上げました。



**ムール貝&きびなごのフリット
780円 (税込 858円)**

ムール貝と長崎県五島列島産のきびなごのフリットを盛り合わせました。きびなごは骨が柔らかく身もふっくら、ほんのりとした苦みと香ばしさがあとを引く美味しさです。



**フライドチキンとソーセージの
盛り合わせ
680円 (税込 748円)**

手作りフライドチキンとパリッとした食感の粗挽きソーセージを盛り合わせました。



**粗挽きソーセージのグリル
～ほうれん草・コーン・バター～
580円 (税込 638円)**

粗挽きソーセージに、ほうれん草・コーン・バターを盛り合わせました。粗挽きソーセージはパリッと噛むほどに旨みが広がります。

■ その他新メニュー



**海老・帆立・いけらのトマトクリームソース
1,480円 (税込 1,628円)**

少し酸味のあるトマトクリームソースのスパゲティにボイル海老、帆立を合わせ、いけらをトッピングしました。トマトクリームソースに上品ないけらの旨みが良く合います。

※写真はイメージです。



**アンガスサーロインステーキごはん膳
ステーキごはん&海老と帆立のあつあつグリル(小)
2,480円 (税込 2,728円)**

丁寧に焼き上げたアンガスサーロインステーキごはんに北海道産山わさびの醤油漬、香り豊かな舞茸、ぶなしめじ、栗の甘露煮を添えました。ちいさなサイズの「海老と帆立のあつあつグリル」、サラダ、味噌汁、漬物付きの御膳です。

<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。