

2017年5月16日
ロイヤルホールディングス株式会社

おかげさまで45周年！～おいしさ年輪、これからも～ 旨味ある「国産牛ロースステーキ」を使ったメニュー3品が登場 5月24日（水）から全国のロイヤルホストで販売開始

ロイヤルホストは、国産牛ロースステーキを使った新メニュー3品を5月24日（水）から全国220店舗で販売します。2013年冬からロイヤルホストで取組んでいる「Good JAPAN」は、商品開発力と調理力で日本各地のおいしい食材をいかしたメニューを展開し、ご好評をいただいております。今回は2015年夏と秋に提供してご支持をいただいた食材である国産牛ロースステーキを、「洋食御膳」「ステーキピラフ」「ステーキ」の3品で提供します。



国産牛ロースステーキ ZEN

～国産牛ロースステーキご飯&海老と帆立のあつあつグリル(小)～
2,480円(税込2,678円)1037kcal

甘みのあるソースで味付けしたご飯に、国産牛のロースステーキをカットして盛付けました。北海道産「山わさび」の醤油漬けのピリッとした辛みが、ステーキの旨味とよく合います。オホーツク産の帆立を使った人気メニュー「海老と帆立のあつあつグリル(小)」と一緒にご堪能ください。



国産牛ロースステーキピラフ

～ガーリック風味～ ドミグラスバターソース
1,680円(税込1,814円)1040kcal

お店で炊き上げるバターライスでつくるピラフは、コックがフライパンをあおって、醤油とグレービーソースを加え仕上げます。ガーリックの風味をしっかりとさせたピラフとステーキの肉汁が口の中に広がります。ステーキには、まろやかでコクのあるドミグラスバターソースをかけました。



画像はおろしゆずポン酢ソース

国産牛ロースステーキ

～キャベツのグリル添え～
2,680円(税込2,894円)926kcal(ステーキ・つけあわせのみ)

きめ細かで、弾力のある肉質と国産牛の旨味をお楽しみいただけるメニューです。つけあわせの「キャベツのグリル添え」はベーコンを巻いて焼くことで、キャベツの甘みを引き出しました。

※ステーキソースは、おろしゆずぽん酢ソースとドミグラスバターソース、パセリガーリックとだし醤油の3種類からお選びいただけます。

ロイヤルホストでは今後も食の楽しさ、心豊かなお食事の時間を過ごしていただけるよう、素材と調理にこだわったメニューを展開してまいります。

【『国産牛ロースステーキ』販売概要】

販売期間：2017年5月24日（水）～2017年7月初旬（予定）

販売時間：11:00～22:00（予定）

販売店舗：全国のロイヤルホスト220店舗 ※駒沢店を除く

※販売期間・価格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>

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

株式会社プラップジャパン 担当：齋藤、横山、向井、山口
TEL: 03-4580-9104 FAX: 03-4580-9130 e-mail: royalholdings@ml.prap.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